الحلويات المغربية

نادية جهري











شركة النشر والتوزيع - المدارس -
الدار البيضاء



الجــوزة

المقاديـــر

العجينـة

500 غ من الطحين
250 غ من الزبدة
4 بيضات
4 ملاعق كبيرة من سكر سنيدة
كيس من خميرة الحلوى
رأس ملعقة صغيرة من الملح

الحشـوة

علبة من الحليب المركز المحلى (Lait concentré sucré)
125 غ من الجـوز (الكركاع)
أو 125 غ من اللـوز
قالب خاص لهذه الحلوى يباع في المتاجر

الطريقـة

العجينة :

في قصعة يخلط الطحين والسكر والخميرة والملح والزبدة المقطعة إلى أطراف صغيرة ولا يدلك الخليط ثم يضاف إليه البيض وتجمع العجينة.

تعمل من هذه العجينة كويرات صغيرة في حجم الزيتونة. تؤخذ كل واحدة من هذه الكويرات برؤوس الأصابع، وتوضع وسط قالب الجوزة الساخن قليلا وتطهى فوق النار. يُقلب القالب من حين لآخر حتى يتم الحصول على حلوى شكلها، شكل نصف جوزة فارغة من الوسط تملأ حسب الرغبة.

الحشوة :

تُؤخذ "علبة" الحليب وتُوضع في كوكوط (طنجرة الضغط) وتُغطى بالماء ثم تقفل ويترك فوق النار مدة 45 دقيقة فيصير الحليب مثل "الكرميل"، ثم تُفتح هذه العلبة وتُفرغ في وعاء.

يضاف إليها اللوز المحمر والمهروش، أو الجوز المحمر والمهروش كذلك، أو الشكولاطة والكاوكاو المحمر والمهروش.

تؤخذ أنصاف الجوزة المحضرة وتملأ بالخليط وتُغلق للحصول على جوزة (كركاعة).



الكرموصة

المقاديـر

العقـدة

- 250 غ من اللوز المحمر
- 250 غ من الكوك
- 250 غ من الزبيب
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة
- قطرات من الملون الأحمر
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرنفل مطحون
- ماء الزهر لجمع العقدة

العجينة

- 250 غ من الزبدة
- ملعقة كبيرة من سكر سنيدة
- كأس صغير من ماء الزهر
- 6 قطرات من الملون الأخضر
- الطحين حسب الخليط

للتزيين:

- 1/2 لتر من العسل
- 60 غ من الشكولاطة البيضاء

الطريقـة

العقـدة:

يحمر اللوز في الفرن ويجرش بقشوره. يضاف اليه الكوك والزبيب المقطع الى أطراف صغيرة والزبدة والملون الأحمر والقرفة والقرنفل وماء الزهر حتى الحصول على عقدة متجانسة.
تعمل منها كويرات صغيرة في حجم الزيتونة ويحتفظ بها إلى حين تهيىء العجينة.

العجينة:

في وعاء تخدم الزبدة مع مقدار ملعقة كبيرة من السكر. يضاف اليهما ماء الزهر والملون الأخضر ثم الطحين شيئا فشيئا حتى تصير العجينة متماسكة. تعمل منها كويرات في حجم الليمونة.
تبسط الكويرات الواحدة تلو الأخرى فوق مائدة وتقطع بمرشم دائري على شكل دوائر صغيرة. يوضع وسط كل دائرة كويرة من العقدة المحضرة وتجمع الأطراف والجوانب إلى الأعلى ثم تدور مثل الكرموصة، وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة. تثقب من القاعدة (أي من الأسفل) بالشوكة وتوضع في صفيحة مدهونة بالزيت وتدخل الفرن مدة 15 دقيقة. عند إخراجها تغمس مباشرة في العسل وتخرج بسرعة. تترك لتبرد وتغمس رؤوسها فقط في الشكولاطة البيضاء، المذابة (مع ملعقة كبيرة من الزيت).



القُبّعة

المقادير

العقدة

- 1 كلغ من اللوز
- 600 غ من سكر سنيدة
- 1/4 كأس صغير من ماء الزهر
- 1/2 ملعقة صغيرة من المسكة البلدية مدقوقة
- كأس صغير من الزبدة مذابة

العجينة

- 500 غ من القشدة الطرية المخصصة للعجينة (Crème fraîche)
- 1 كلغ من الطحين تقريبا (حسب نوعية الطحين)
- ملون أحمر ـ أخضر ـ أصفر
- العقيق الفضي للتزيين

الطريقة

العقدة :

يصلق اللوز وينقى ويمسح بثوب ويخلط بالسكر ويطحن حتى يلين ويصير مثل العجين. يضاف إليهما ماء الزهر والمسكة البلدية والزبدة ويخلط الكل جيدا ويحتفظ به.

العجينة :

في وعاء تفرغ القشدة ويضاف الطحين شيئا فشيئا حتى تصير العجينة مثل عجينة كعب غزال. تدلك وتعمل على شكل كويرات صغيرة يحتفظ بها في كيس من البلاستيك.

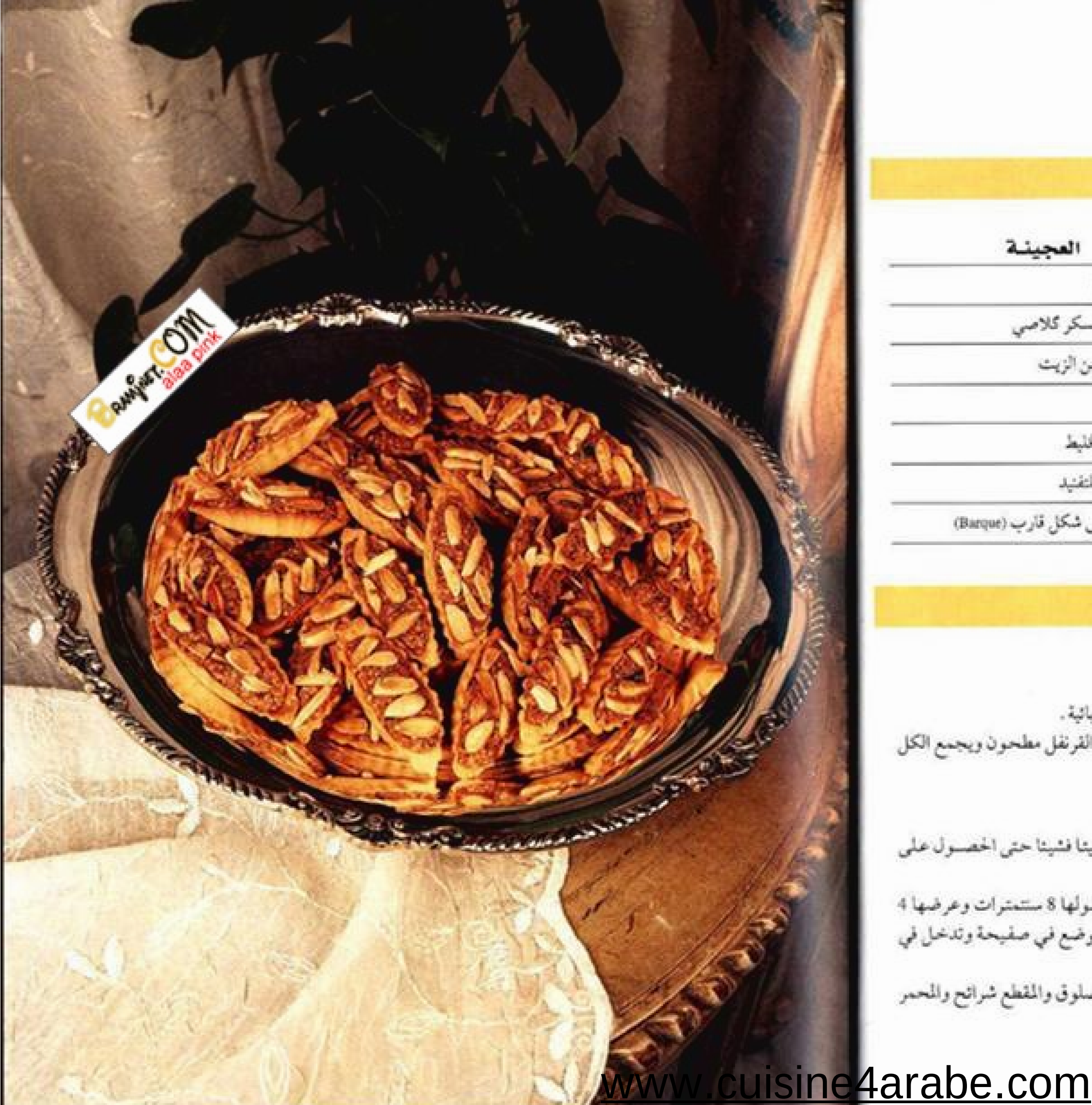
تورق العجينة فوق مائدة وتقطع بمرشم دائري إلى دوائر صغيرة، وتقطع دوائر أخرى أصغر حجما من الأولى، ويوضع قليل جدا من العقدة في حجم زيتونة فوق الدائرة الأصغر حجما وتغطى بالدائرة الكبرى. ويضغط عليها بالأصبع لتلتصق وتُدَوَّر لإعطائها شكل قُبّعة كما تظهر في الصورة.

تنقش الحلوى بمنقاش.

يؤخذ قليل من العجينة المحضرة ويُقسم إلى 3 أجزاء ثم يضاف الملون لكل جزء من العجينة حسب الرغبة ويُزين بها جانب القبعة وتُشد بعقيقة فضية وتصفف في صفيحة وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة.

تطهى في فرن متوسط الحرارة مدة 10 إلى 15 دقيقة.

ملحوظة : يمكن استعمال كذلك عجينة كعب غزال منقوش.



حلوى القارب

المقاديــر

العقــدة

- 300 غ من اللــوز
- 250 غ من الجلجلان
- علبة من الفواكه المرقدة (Fruits confits)
- رأس ملعقة صغيرة من القرنفل مطحون
- العسـل أو المربى لجمع العقدة

العجينــة

- 250 غ من الزبدة
- كأس صغير من السكر كلاصي
- 1/2 كأس صغير من الزيت
- بيضتان
- الطحين حسب الخليط
- 150 غ من اللوز للتفنيد
- قوالب معدنية على شكل قارب (Barque)

الطريقــة

العقــدة :

يُصلق اللوز وينقى وينشف جيدا ثم يحمر في الزيت ويُطحن في مطحنة كهربائية.
يضاف إليه الجلجلان المحمر والمهروش والفواكه المرقدة (Fruits confits) والقرنفل مطحون ويجمع الكل بالعسل أو المربى (Confiture) .

العجينة :

تخـدم الزبـدة مـع السكر جيدا وتضـاف الزيت والبيض ثم الطحين شيئا فشيئا حتى الحصـول على عجينة متماسكة.
تبسط هذه العجينة فوق مائدة وتورق بالرزاق وتقطع مستطيلات صغيرة طولها 8 سنتمترات وعرضها 4 سنتمترات. تدخل وسط قوالب معدنية لها شكل القارب (Barque) ، ثم توضع في صفيحة وتدخل في الفرن مدة 10 دقائق حتى تحمر.
تخرج هذه الحلـوى من القوالب وتُملأ بالعقدة المحضرة وتفند في اللوز المصلوق والمقطع شرائح والمحمر في الفرن.



لمشوك

المقادير

- 1 كلغ من اللوز
- 800 غ من اللوز للتفنيد
- 250 غ من السكر كلاصي
- 250 غ من سكر سنيدة
- 2 أصفر البيض
- 4 ملاعق من ماء الزهر
- قليل من المسكة البلدية مدقوقة مع ملعقة كبيرة من سكر سنيدة
- علبة من الفواكه المرقدة (Fruits confits)
- 100 غ من الشكولاطة السوداء
- بيضتان مخفوقتان
- العقيق الفضي للتزيين

الطريقة

يؤخذ 800 غ من اللوز ويصلق ويحمر في الفرن ثم يهرش غليظا (بمعنى يدق) ويحتفظ بـه للتفنيد.
يصلق مقدار 1 كلغ من اللوز ويقشر ويُنشف جيدا ثم يخلط مع سكر سنيدة والسكر كلاصي ويطحن جيدا حتى يصير ليِّنا .

يوضع الخليط في وعاء ويضاف إليه ماء الزهر والمسكة البلدية وأصفر البيض.

يقسم هذا الخليط إلى 4 أجزاء :

الجزء الأول : تعمل منه كويرات في حجم مشمشة صغيرة ، تغمس في البيض وتُفنَّد في اللوز المهروش ثم يضغط وسطها بالأصبع وتوضع في صفيحة مدهونة ثم تطهى . بعد ذلك يُعمَّر الوسط الفارغ لكل كويرة إما بالشكولاطة الذائبة ، ويزين بالعقيق الفضي ، أو يُزين بالفواكه المرقدة .

الجزء الثاني : يعمل على شكل أصابع أو "سيكارات" صغيرة ، تغمس في البيض وتفند في اللوز المهروش (أي الذي تم دقه) ثم توضع في صفيحة مدهونة وتطهى . بعد ذلك تغمس في الشكولاطة السوداء من الجانبين ، أو تغمس من جانب واحد .

الجزء الثالث : تضاف إليه الفواكه المرقدة ويعمل على شكل أصابع رقيقة تغمس في البيض وتفند في اللوز المهروش وتقوّس على شكل هلالات صغيرة ، وتوضع في صفيحة مدهونة وتطهى .

الجزء الرابع : يضاف إليه قليل من الفواكه المرقدة ويعمل على شكل كويرات صغيرة في حجم زيتونة .
تغمس في البيض وتُفنَّد في اللوز المهروش وتوضع في صفيحة مدهونة بالزيت وتطهى في فرن ساخن مدة 15 دقيقة .



حلوى بالكريما واللوز

المقاديـر

500 غ من الزبدة	200 غ من اللــوز مصلوق، محمر في الــفرن ومهروش
500 غ من سكر سنيدة	150 غ من الشكولاطة السوداء أو قطع الشكولاطة الجاهزة تباع في المتاجر وهي على شكل وريدات صغيرة
كأسان صغيران من الزيت	بيضتان (الأصفر فقط)
3 بيضات	علبة من الحليب المركز المحلى (Concentré) لتحضير الكرميل (ص 140)
كيسان من خميرة الحلوى	
الطحين حسب الخليط	

الطريقـة

تخدم الزبدة مع السكر جيدا ثم يضاف إليهما البيض والزيت وخميرة الحلوى والطحين شيئا فشيئا حتى الحصول على عجينة متماسكة. تبسط فوق مائدة وتقطع بمرشم دائري دوائر صغيرة.
يؤخذ نصف هذه الدوائر ويوضع في صفيحة ويطهى في فرن ساخن.
تؤخذ دوائر النصف الثاني وتثقب كل دائرة في الوسط بواسطة سدادة قنينة أو شيء آخر من هذا القبيل وتدهن بأصفر البيض وتُغبّر باللوز المهروش ثم توضع في صفيحة وتدخل في فرن ساخن مدة 10 إلى 15 دقيقة حتى تحمر.
بعد ذلك، تلصق كل حلوى مغلقة بحلوى غير مغلقة بواسطة الكرميل المحضّر وتدهن جوانب الحلوى بالكرميل كذلك وتغمد في اللوز المهروش.
تُزين كل حلوى بالشكولاطة المذابة بواسطة بوق الحلوى (Poche à douille) أو تُزين بقطع الشكولاطة الجاهزة.



سيكارات باللوز

المقاديـر

العقـدة

- 500 غ من اللوز
- 250 غ من سكر سنيدة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- 1/2 كأس صغير من الزبدة مذابة
- 1/4 ملعقة صغيرة من المسكة البلدية مدقوقة
- أصفر بيضة

العجينـة

- 500 غ من الكريما الطرية الخاصة بعجينة الحلوى
- 1 كلغ من الطحين تقريبا حسب النوع

للتغليف :

- 2 أبيض البيض
- 1/2 زلافة من الجلجلان محمر قليلا

الطريقـة

العجينة :

تفرغ الكريما الطرية في قصعة ويضاف إليها الطحين شيئا فشيئا حتى تتجمع العجينة حيث تصير صلبة مثل عجينة كعب غزال. تُعمل منها كويرات صغيرة في حجم البرتقالة. توضع وسط كيس من البلاستيك ويحتفظ بها إلى حين تحضير العقدة.

العقـدة :

يصلق اللوز ويقشر ويُخلط مع السكر ثم يطحن جيدا.

بعد ذلك، يخلط بماء الزهر والزبدة والمسكة البلدية وأصفر البيضة وتُعمل منه قضبان طولها 16 سنتمتر وعرضها 1,5 سنتمتر.

تبسط كويرة العجينة بالوراق فوق مائدة وتقطع على شكل مستطيل طوله 20 سنتمتر وعرضه 4 سنتمترات ويوضع على حاشيتها قضيب من اللوز، وتُلف العجينة حول القضيب عدة مرات ثم تقطع بالسكين على شكل سيكارات صغيرة، وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة.

تغمس رؤوس هذه السيكارات في أبيض البيض وتُغَلَّف من نفس الجهتين في الجلجلان ثم تصفف في صفيحة مرشوشة بالطحين وتطهى في فرن متوسط الحرارة.

ملحوظة : - عند طهي هذه الحلوى يجب أن تحافظ على لونها الأبيض ولا تترك لتحمر.

- يمكن كذلك استعمال عجينة كعب غزال منقوش.



زهرة البستان

المقاديـر

العقـدة

- 500 غ من اللوز
- 300 غ من سكر سنيدة
- 1/4 ملعقة صغيرة من المسكة البلدية
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- 1/2 كأس صغير من الزبدة مذابة

العجينـة

- 500 غ من الطحين الأبيض
- 100 غ من الزبدة مذابة
- ملعقة كبيرة من السكر سنيدة
- 1/4 كأس صغير من ماء الزهر
- قليل من الملح - بيضة واحدة
- 6 قطرات من كل ملون - أحمر - أخضر - أصفر

الطريقـة

العقـدة:

يصلق اللوز ويقشر ويطحن مع السكر جيدا. تضاف إليهما المسكة البلدية والزبدة وماء الزهر ويخلط الكل جيدا.

تُعمَل هذه العقدة على شكل حرابل صغيرة تترك جانبا إلى حين تهيء العجينة.

العجينة:

يفرغ الطحين في قصعة ويضاف إليه السكر والزبدة وماء الزهر والملح والبيضة ويخلط الكل جيدا حتى تصير العجينة ليّنة.

تقسم العقدة إلى جزئين أو ثلاثة وذلك حسب عدد الملون المستعمل ، ويضاف الملون إلى كل جزء.

يؤخذ قليل من العجينة وتُعمل على مقاسات عرضها 2 سنتمتر وطولها 12 سنتمتر ويوضع فوقها واحد من حرابل العقدة المحضرة وتلف جيدا عدة مرات حتى تصير رقيقة وشفافة ، تُقطع بسكين دون أن تنفصل في كل سنتمتر واحد وتلف في شكل حلزوني مع رفعها قليلا لتعطي الشكل المرغوب فيه كما تبين الصورة ذلك ، وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة الملونة.

تصفف في صفيحة مرشوشة بالطحين وتترك ليلة كاملة ثم تطهى في فرن متوسط الحرارة.

مثلثات باللوز والجلجلان

المقادير

- 250 غ من الجلجلان المحمر
- 250 غ من اللوز المحمر والمهروش
- 250 غ من الزبدة
- كأس صغير من السكر كلاصي
- نصف كأس صغير من الزيت
- نصف كيس من خميرة الحلوى
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- السكر كلاصي للتغليف
- الطحين حسب الخليط
- 1/4 ملعقة صغيرة من القرفة
- قليل من الكوزة محكوكة (ربع حبة)

الطريقة

في قصعة تُخدم الزبدة مع السكر كلاصي جيدا. تضاف إليهما الزيت وخميرة الحلوى وماء الزهر ويخلط الكل جيدا. بعد ذلك يضاف اللوز والجلجلان والقرفة والكوزة ثم الطحين شيئا فشيئا حتى تصير العجينة متماسكة يسهل بسطها.

تُبسط هذه العجينة فوق مائدة وتقطع مثلثات صغيرة بواسطة مرشم مثلث.

تصفف في صفيحة وتدخل في فرن ساخن حتى تتحمر.

تغلف هذه المثلثات في السكر كلاصي بعد خروجها من الفرن مباشرة.

ماصابة

المقادير

العقدة

- 500 غ من اللوز
- 350 غ من سكر سنيدة
- 6 أصفر البيض
- حامضة محكوكة
- العقيق الفضي للتزيين

العجينة

- 500 غ من الطحين
- 60 غ من الزبدة
- بيضتان
- قليل من الملح - 1/2 كأس صغير من ماء الزهر
- ملعقة صغيرة من السكر كلاصي



الطريقة

العقدة:

يسلق اللوز ويقشر ثم يطحن مع السكر. يضاف إليهما أصفر البيض والحامضة المحكوكة. تعمل من هذه العقدة كويرات صغيرة في حجم الزيتونة يحتفظ بها.

العجينة:

في قصعة يوضع الطحين ويضاف إليه الملح والسكر والزبدة والبيض ثم ماء الزهر حتى تتجمع العجينة. تدلك جيدا وتعمل منها كويرات صغيرة في حجم البرتقالة.

فوق مائدة، توضع كويرة العجينة وتورق بالوراق وتقطع بمرشم دائري إلى دوائر صغيرة. توضع وسط كل واحدة كويرة من العقدة، وتجمع حواشي العجينة إلى الأعلى مع الضغط عليها خفيفا من الجوانب لإعطائها شكل وردة، تُزيّن بواحدة من العقيق الفضي وتُصفف في صفيحة مزيتة وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة.

تترك ليلة كاملة ثم تطهى في فرن متوسط الحرارة مدة 10 إلى 15 دقيقة.



كويرات اللّوز والجوز

المقادير

- 250 غ من الجوز (الكركاع)
- 250 غ من اللوز
- 250 غ من سكر سنيدة
- كيس من خميرة الحلوى
- بيضتان
- السكر كلاصي للتفنيد
- كويغطات الحلوى من الحجم الصغير خاصة بالحلويات

الطريقة

يُسَخّن الجوز (الكركاع) قليلا في الفرن، ثم يطحن مع نصف مقدار السكر في مطحنة كهربائية حتى يصير مثل الغبرة .

يُسخّن كذلك اللوز في الفرن، ثم يطحن بقشرته مع ما تبقّى من السكر في مطحنة كهربائية حتى يصير هو الآخر مثل الغبرة .

يخلط الجوز واللوز وتضاف إليهما الخميرة والبيض وتُعمل من الخليط كويرات صغيرة في حجم الزيتونة تفند في السكر كلاصي وتوضع وسط كويغطات الحلوى .

تصفف في صفيحة وتطهى في فرن متوسط الحرارة حتى تنتفخ وبعد ذلك يتم إخراجهـا .



سليلات بالزبيب والجوز

المقاديـــر

العقـدة	العجينـة
400 غ من الجوز (الكركاع)	250 غ من الزبدة
250 غ من الزبيب	3 ملاعق كبيرة من السكر كلاصي
1/2 ملعقة صغيرة من القرنفل المطحون	كأس صغير من ماء الزهر
1/4 ملعقة صغيرة من القرفة	الطحين حسب الخليط
العسل لجمع العقدة.	قوالب معدنية دائرية صغيرة

الطريقـة

العقـدة:

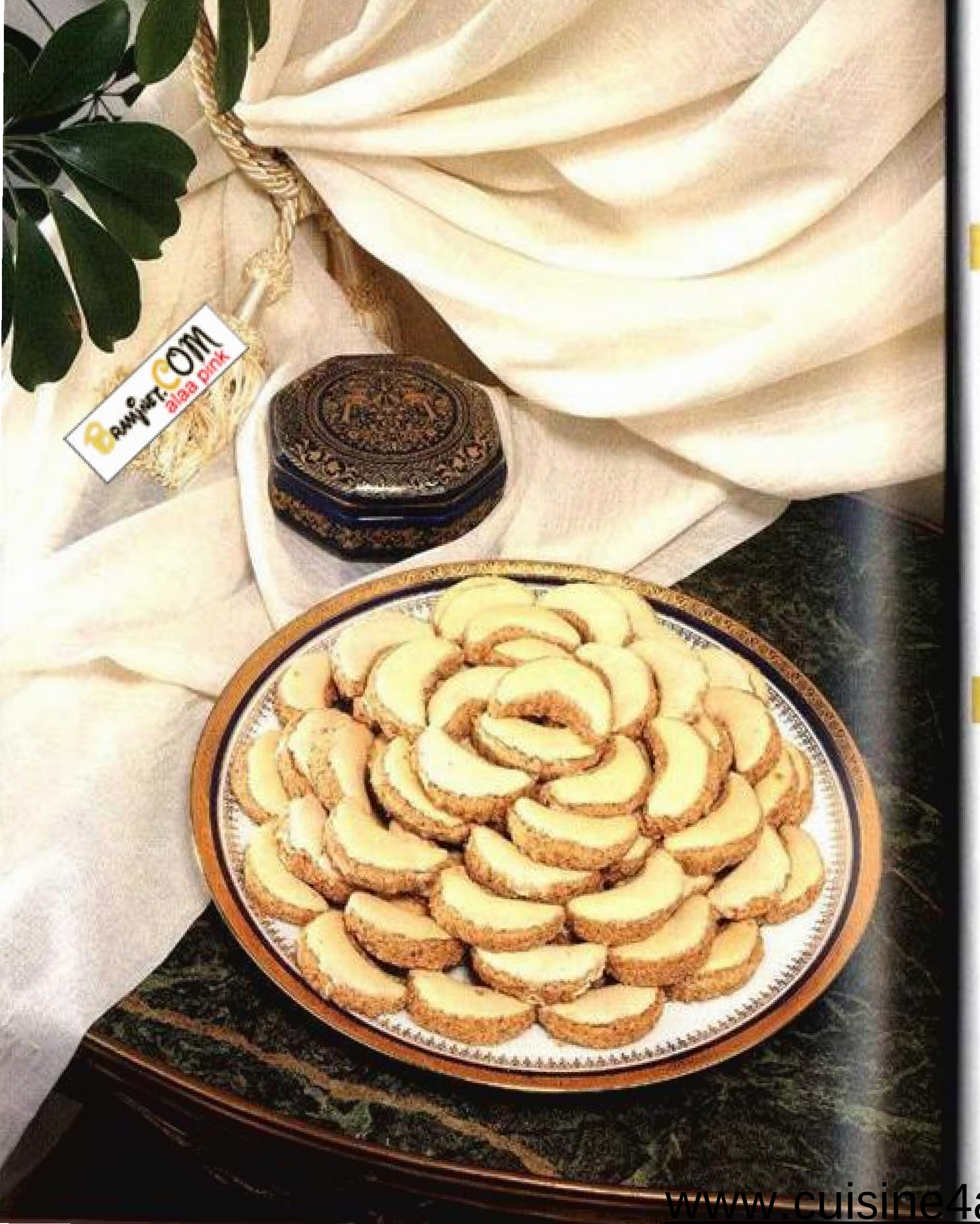
يحمر الجوز (الكركاع) قليلا في الفرن ويُدق غليظا ويخلط مع الزبيب والقرنفل والقرفة ويجمع بالعسل حتى الحصول على عقدة.

العجينة:

في قصعة تخلط الزبدة مع السكر وتدلك جيدا ثم يضاف إليهما ماء الزهر والطحين شيئا فشيئا حتى تجمع العجينة.

توضع فوق مائدة مرشوشة بالطحين، وتقطع على شكل دوائر صغيرة، ثم تدخل وسط القوالب المعدنية، وتملأ بقليل من العقدة المحضرة.

تُعمل من العجينة المتبقية حبال رقيقة جدا تزين بها وجه الحلوى على شكل علامة X ، فتصبح على شكل سلة.



حلوى الكاوكاو والكريما

المقادير

- 500 غ من الكاوكاو
- كأسان صغيران من الزيت
- كأسان صغيران من السكر سنيدة
- كأس صغير من الزبدة المذابة
- كيس من خميرة الحلوى
- الطحين حسب الخليط

الكريما :

- أبيض بيضة واحدة ونصف
- 250 غ من السكر كلاصي

الطريقة

يُقْلى الكاوكاو في الزيت ويطحن بقشرته في مطحنة كهربائية .

يضاف إليه السكر والزبدة المذابة وخميرة الحلوى ثم الطحين شيئا فشيئا حتى تتجمع العجينة .

"تُورَّق" العجينة فوق مائدة وتقطع بواسطة مرشم على شكل هلالات وتصفف في صفيحة مدهونة بالزيت ومرشوشة بالطحين ، وتدهن بالكريما المحضرة . وتطهى في فرن متوسط الحرارة مدة 10 إلى 15 دقيقة .

"الكريما" :

في وعاء يخلط جيدا أبيض البيض مع السكر كلاصي فنحصل على كريما تدهن بها الحلوى .



كَحْك منقوش

المقاديـر

العقـدة

- 1 كلغ من اللوز المصلوق
- 600 غ من سكر سنيدة
- 1/2 ملعقة صغيرة من المسكة البلدية
- 1/2 كأس صغير من الزبدة مذابة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

العجينـة

- 700 غ من الطحين الأبيض الممتاز
- ملعقة كبيرة من سكر سنيدة
- كأس صغير وربع من الزبدة مذابة
- 1/2 كأس صغير من ماء الزهر
- قليل من الملح – الماء البارد للخليط

للتزيـين :

- أبيض بيضتان
- 150 غ من اللوز المصلوق

الطريقـة

العقـدة :

يصلق اللوز ويقشر و يُنشّف جيدا ويخلط بالسكر ثم يطحن في مطحنة كهربائية حتى يلين ويصير مثل العجينة . يخلط بماء الزهر والمسكة البلدية المدقوقة والزبدة ويدلك الكل جيدا ليصير ليّناً . تعمل منه حبال قياسها 2 سنتمتر في العرض و 15 سنتمتر في الطول ويحتفظ بها .

العجينة :

يوضع الطحين في قصعة ويضاف إليه الملح والسكر والزبدة المذابة وماء الزهر وقليل من الماء البارد ثم يخلط الكل ويدلك جيدا حتى تصير العجينة متماسكة كي تساعد على التلفيف .

تعمل منها كويرات في حجم المشمشة .

فوق مائدة ، تورّق كويرة العجينة بالوراق ، أو تستعمل الآلة الخاصة لتوريق العجينة ، ثم تقطع إلى مستطيلات صغيرة ، عرضها 4 سنتمتر وطولها 15 سنتمتر . يُوضع حبل العقدة وسط العجينة كما في الرسم ثم تُدوَّر كي تلتصق العجينة بالطرف الآخر ، فنحصل على شكل «دملج» ثم ينُقش بالنقّاش و يُدهن بأبيض البيض ويفند في اللوز المهروش . وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة .

تصفف هذه الحلوى في صفيحة مرشوشة بالطحين وتترك ليلة كاملة . قبل أن تطهى يغمس وجه هذه الحلوى في أبيض البيض وتفند في اللوز المحمر في الفرن والمهروش .



محنشات صغيرة

المقاديـــر

العقـدة

- 1 كلغ من اللوز
- 600 غ من سكر سنيدة
- 1/4 كأس صغير من ماء الزهر
- 1/2 ملعقة صغيرة من المسكة البلدية مدقوقة
- كأس صغير من الزبدة مذابة

العجينـة

- 500 غ من الطحين الأبيض الممتاز
- قليل من الملح
- ملعقة كبيرة من سكر سنيدة
- كأس صغير وربع من الزبدة مذابة
- 1/2 كأس صغير من ماء الزهر
- ماء بارد للخليط

الطريقـة

العقـدة :

يصلق اللوز وينقى ويخلط بالسكر ثم يطحن في مطحنة كهربائية حتى يلين ويصير مثل العجين ويضاف إليهما ماء الزهر والمسكة البلدية مدقوقة والزبدة المذابة ويخلط الكل جيدا ويدلك حتى يصير ليّناً.
يُعمل على شكل أصابع صغيرة طولها 15 سنتمتر وعرضها سنتمتر واحد.

العجينـة :

يصب الطحين في قصعة ويضاف إليه الملح والسكر والزبدة وماء الزهر وقليل من الماء ويجمع ويدلك جيدا حتى تصير العجينة لينة. تعمل منها كويرات تترك لترتاح قليلا وسط كيس من البلاستيك.
تبسط العجينة فوق مائدة حتى تصير رقيقة وتقطع بالجرارة (الناعورة المسننة) إلى مستطيلات صغيرة طولها 16 سنتمتر وعرضها 2 سنتمتر.
توضع عقدة اللوز وسط العجينة وتُلَفُّ حتى تُغَطَّى العقدة ثم تُدَوَّرُ في شكل حلزوني – المحنشة – وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة.
تُنقش قليلا بمنقاش وتوضع في صفيحة ويحتفظ بها ليلة كاملة.
في الغد، تطهى في فرن متوسط الحرارة وتقدَّم كما هي أو تسقى بالعسل وترشّ باللوز المحمّر والمهروش.



السُنبُلة

المقاديـر

العقـدة	العجينـة
500 غ من اللوز المصلوق	عجينة كعب غزال (ص 96)
300 غ من سكر سنيدة	للتغنيد :
1/2 كأس من الزبدة مذابة	2 أبيض البيض
ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر	125 غ من اللوز المهروش للتغنيد
نصف ملعقة صغيرة من المسكة البلدية	

الطريقـة

العقـدة :

في إناء يخلط اللوز مع السكر ويطحن الخليط في مطحنة كهربائية حتى يصير لينا.
يضاف إلى الخليط المسكة البلدية مطحونة وماء الزهر والزبدة المذابة ويخلط الكل جيدا.
تعمل هذه العقدة على شكل أصابع صغيرة تترك جانبا إلى حين تهيء العجينة.

العجينة :

توضع العجينة فوق مائدة وترقق جيدا بالوراق، أو تورق في الآلة الخاصة بتوريق العجين.
تقطع على شكل مربعات بالجرارة (الناعورة المسننة). 7 ستمتر على 7 ستمتر.
يؤخذ مربع ويوضع فوق المائدة على شكل مُعيّن (losange)، يُقطع رأس الجانب الأيمن والأيسر ويوضع قليل من العقدة وسطه وتلف العجينة حوله لإعطائه شكل سنبلة، تُنقش بالمقاش وتصفف في صفيحة مرشوشة بالطحين، وتترك ليلة كاملة وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة.
تغمس رؤوس السنابل المحضرة في أبيض البيض، وتغند في اللوز المصلوق والمحمر قليلا والمهروش.
تطهى في فرن ساخن مدة 15 إلى 20 دقيقة.



الفرفـارة باللـوز

المقاديـر

العقـدة

- 1 كلغ من اللوز
- 600 غ من سكر سنيدة
- كأس صغير الزبدة المذابة
- 1/4 كأس صغير من ماء الزهر
- 1/2 ملعقة صغيرة من المسكة الحرة

العجينة

- 500 غ من الطحين الجيّد
- كأس صغير وربع من الزبدة المذابة
- ملعقة كبيرة من سكر سنيدة
- 1/2 كأس صغير من ماء الزهر
- قليل من الملح - ماء بارد للخلط

للتزيين :

- العقيق الفضيّ
- أو 100 غ من القرنفل

الطريقـة

العجينة :

يفرغ الطحين في قصعة ويضاف إليه الملح والسكر وماء الزهر والزبدة المذابة وقليل من الماء ويخلط الكل حتى تصير العجينة لينة . تعمل منها كويرات تترك لبعض الوقت وسط كيس من البلاستيك .

العقـدة :

يصلق اللوز وينقى ويخلط بالسكر ويطحن حتى يلين ويصير مثل العجين . يضاف ماء الزهر والزبدة والمسكة الحرة ويخلط الكل ثم يدلك حتى يصير لينا . تعمل من العقدة كويرات صغيرة في حجم الزيتونة .
تورق العجينة وترقّق جيدا ثم تقطع بالجرارة (الناعورة المسننة) إلى مربعات صغيرة في قياس 6 سنتمترات على 6 . توضع كويرة من العقدة وسط المربع ثم تقطع رؤوسه الأربعة بالجرارة إلى الداخل حتى تصل تقريبا إلى الوسط ، فيصبح للمربع "8 رؤوس" (زوايا) .
يرفع الرأس الأول رقم 1 إلى الوسط فوق العقدة ثم ترفع الرؤوس بالتتابع ، رقم 3 ورقم 5 ورقم 7 فتحصل على حلوى على شكل فرفارة . تزين بحبة من العقيق الفضيّ أو عود من القرنفل وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة .
تصفف في صفيحة مرشوشة بالطحين وتترك ليلة كاملة .
تطهى في فرن مع إخراجها من حين لآخر ، وجمعها من وسطها بكل عناية كي لا تتفتح .



حلوى الهـرم

المقاديـر

العقـدة	العجينـة
500 غ من اللـوز	500 غ من الطحين الأبيض
300 غ من سكر سنيدة	50 غ من الزبدة مذابة
قليل من المسكة البلدية	1/2 كأس صغير من ماء الزهر
ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر	ملعقة كبيرة من السكر كلاصي
1/2 كأس صغير من الزبدة مذابة	نصف بيضة
أصفر بيضة واحدة	العقيق الفضي للتزيين

الطـريقـة

العقـدة :

يصلق اللوز ويقشر ويطحن مع السكر . يضاف إلى الخليط المسكة البلدية وماء الزهر والزبدة وأصفر البيضة ويخلط الكل جيدا .

العجينة :

يُصب الطحين في قصعة ويضاف إليه السكر والزبدة وماء الزهر والبيض ويخلط الكل .
تدلك العجينة حتى تصير لينة .
توضع فوق مائدة وتقطع إلى مربعات صغيرة قياسها 6 سنتمترات على 6 .
يوضع قليل من عقدة اللوز على الطرف الأخير من مربع العجينة ، وتجمع الحواشي إلى الوسط لإعطائها شكل هرم ، يزين بحبة من العقيق الفضي وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة .
تصفف في صفيحة مرشوشة بالطحين وتترك ليلة كاملة ثم تطهى في فرن ساخن مدة 10 دقائق .



فقاص بالكاوكاو

المقاديـر

العقـدة

- 1 كلغ من الكاوكاو أو اللوز
- 1/2 ملعقة صغيرة من المسكة البلدية مدقوقة
- 250 غ من سكر سنيدة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

العجينة

- 500 غ من الكريما الطرية (Crème fraîche)
- 1 كلغ من الطحين الأبيض (فورص)

الطريقـة

العجينة :

تفرغ الكريما الطرية في قصعة ويضاف إليها الطحين شيئا فشيئا حتى تتجمع العجينة (إذا لم تتجمع العجينة يمكن إضافة قليل من الطحين). تدلك جيدا حتى تصير ليّنة تشبه عجينة كعب غزال. تعمل منها كويرات في حجم برتقالة توضع في كيس من البلاستيك ويحتفظ بها.

العقـدة :

يصلق الكاوكاو ثم يقلى بقشرته ويطحن جيدا مع السكر. يضاف اليهما ماء الزهر والمسكة البلدية وتعمل من هذا الخليط قضبان طويلة.

فوق مائدة، تطلق كويرة العجينة بالوراق ويوضع وسطها قضيب الكاوكاو المُحضّر وتُلَفُّ حوله حتى يُغَطّى ثم يحتفظ به في كيس من البلاستيك أو ورق الألومنيوم، وهكذا الى نهاية العجينة والعقدة.

تدخل هذه القضبان في الثلاجة (مكان الثلج) مدة ساعة ثم تخرج وتقطع بسكين حادْ على شكل فقاص.

يصفف في صفيحة مدهونة ويُحمّر قليلا في الفرن.

• **بالنسبة للوز :** – يصلق ويقشر ثم يقلى في الزيت ويعمل بنفس طريقة إعداد الكاوكاو.

– يمكن استعمال عجينة كعب غزال منقوش. (ص 44)

وريـدات باللوز

المقاديــر

- 500 غ من اللــوز
- 300 غ من سكر سنيدة
- 4 بيضات
- 2 قطرات من روح الفانيلا أو روح بيسطاش
- رأس ملعقة من الكاكاوو (اختياري)
- علبة من الفواكه المرقدة للتزيين

الطريقـة

يصلق اللوز ويقشر وينشف جيدا ثم يخلط بالسكر ويطحن حتى يصير ليّنا جدا .

يضاف إليه روح الفانيلا والكاكاوو وأصفر البيض وأبيض البيض المخفوق مثل الثلج .

يوضع الخليط وسط البرق (Poche à douille) ويوضع مباشرة في صفيحة على شكل ورود، وهكذا إلى نهاية الخليط .

تزين كل وردة بقليل من الفواكه المرقدة .

مستطيلات بالكريما

المقاديــر

- 250 غ من الزبدة
- كأسان صغيران من سكر كلاصي
- كأس كبير من عصير البرتقال
- قشرة برتقالة محكوكة
- الطحين حسب الخليط

للتزيين :

- علبة من الحليب المركز المحلى (Lait concentré sucré) لتحضير الكرميل
- 150 غ من الشكولاطة السوداء مذابة
- 100 غ من اللوز مصلوق محمر ومهروش



الطريقـة

الكرميل :

تُوضع علبة الحليب المركز المحلّى في كوكوط (طنجرة ضغط) مع الماء، وتُترك مدة 45 دقيقة فوق النار، ثم تُفتح ويُفرغ الكرميل في زلافة إلى حين استعماله .

العجينة :

في وعاء تُعرك الزبدة مع السكر جيدا . يضاف إليهما العصير وقشرة البرتقال ثم الطحين شيئا فشيئا حتى الحصول على عجينة متجانسة . تورق بالوراق وتقطع بواسطة مرشم طويل (على شكل مستطيل) ثم تغند في السكر من الجهتين .

توضع المستطيلات في صفيحة مدهونة بالزيت ومرشوشة بالطحين، وتطهى في فرن ساخن مدة 10 إلى 15 دقيقة .

تلصق حلوتان بالكرميل المحضر وتغمس الجوانب في الشكولاطة المذابة وترش باللوز المجروش وهكذا إلى نهاية العجينة .

كعب غزال منقوش

المقادير

العقدة

- 500 غ من اللوز
- 300 غ من سكر سنيدة
- 1/2 كأس صغير من الزبدة مذابة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- رأس ملعقة صغيرة من المسكة البلدية مدقوقة

العجينة

- 500 غ من الطحين الأبيض
- ملعقة كبيرة من السكر كلاصي
- 50 غ من الزبدة مذابة
- 1/2 كأس صغير من ماء الزهر
- نصف بيضة

الطريقة

العقدة :

يصلق اللوز ويقشر ويطحن مع السكر جيدا . تضاف إليهما المسكة البلدية وماء الزهر والزبدة ويخلط الكل جيدا . تعمل من هذه العقدة أصابع صغيرة تترك جانبا إلى حين تهيء العجينة .

العجينة :

يفرغ الطحين في قصعة ويضاف إليه السكر والزبدة وماء الزهر والبيض ويخلط الكل جيدا . تدلك هذه العجينة حتى تصير لينة ثم توضع فوق مائدة مدهونة بالزبدة أو مرشوشة بالطحين ، وتورق قليلا بالوراق حتى لاتصير رقيقة جدا ، كي تتمكن من النقش فوقها .
توضع فوق هذه العجينة أصابع العقدة المحضّرة ، الواحدة تلو الأخرى ، متباعدة ، ثم تُطوى العجينة فتغطى أصابع العقدة ، وتُقوّس لإعطائها شكل هلال وتقطع بالجرّارة . يُضغط قليلا على الهلال كي تلتصق العجينة بالعقدة ويُنقش خفيفا بالمنقاش وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة .
تصفف الهلالات في صفيحة ويحتفظ بها ليلة كاملة ثم تطهى في فرن متوسط الحرارة .

الرُّمانة

المقادير

العقدة

- 500 غ من اللوز
- 300 غ من سكر سنيدة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- قليل من المسكة البلدية
- 1/2 كأس صغير من الزبدة مذابة

العجينة

- 500 غ من الطحين الأبيض
- 100 غ من الزبدة مذابة
- ملعقة كبيرة من سكر سنيدة
- 1/2 كأس صغير من ماء الزهر
- نصف بيضة

للتزيين :

- كأس كبير من العسل
- 100 غ من اللوز



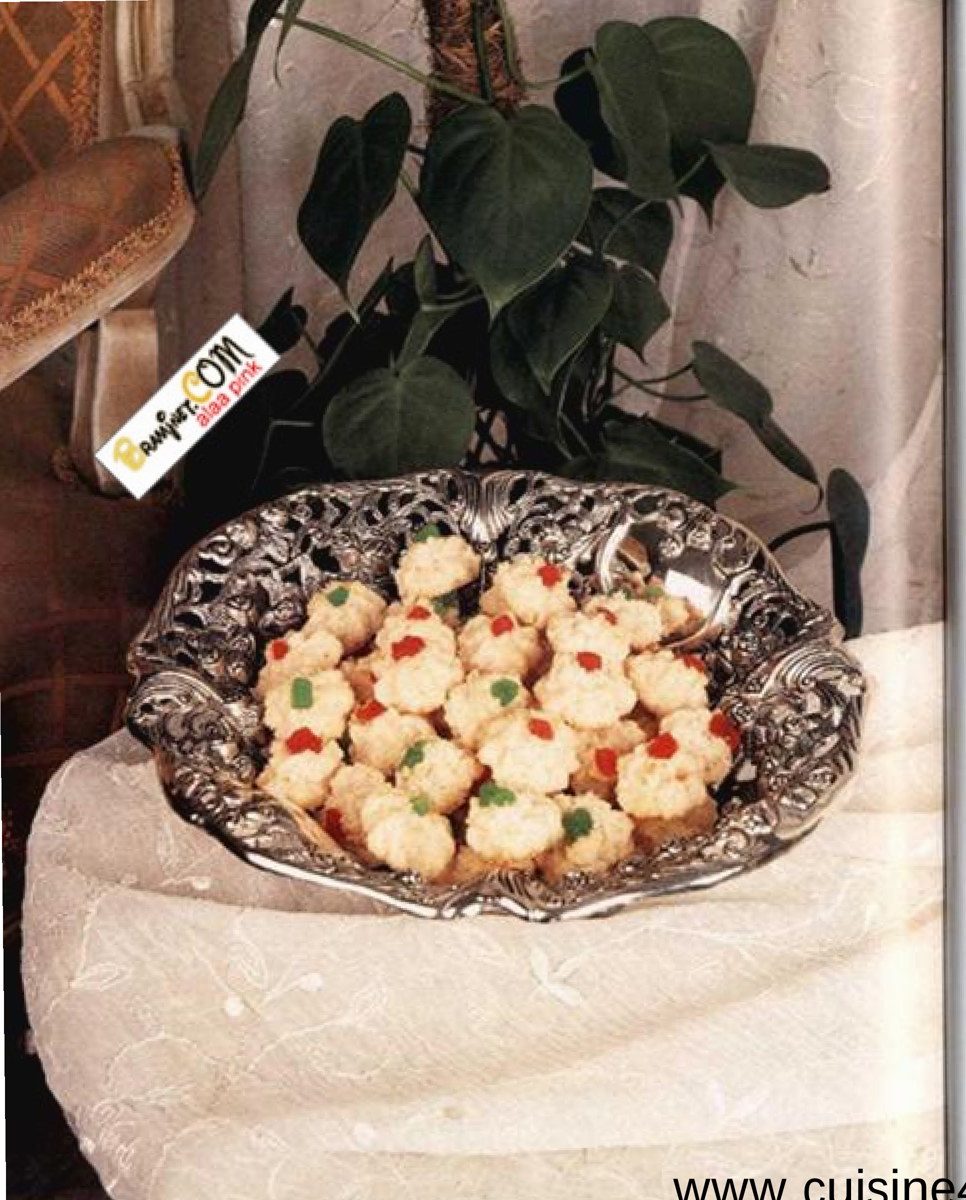
الطريقة

العقدة :

يصلق اللوز ويقشر ويطحن مع السكر في مطحنة كهربائية . يضاف ماء الزهر والزبدة والمسكة البلدية ويخلط الكل جيدا .
تعمل العقدة على شكل كويرات صغيرة يحتفظ بها إلى حين تحضير العجينة .

العجينة :

يوضع الطحين في قصعة ويضاف إليه السكر وماء الزهر والزبدة والبيض ويخلط الكل جيدا حتى تصير العجينة لينة ، تورق وتقطع بمرشم دائري إلى دوائر صغيرة ويحط قليل من العقدة وسط كل دائرة وتجمع الأطراف إلى الأعلى لإعطائها شكل رمانة .
تصفف في صفيحة مدهونة ومرشوشة بالطحين وتترك ليلة كاملة ثم تطهى في فرن ساخن مدة 15 دقيقة .
تغمس رؤوسها في العسل وتغذ في اللّوز المحمّر والمهروش أو تبقى كما هي .



حلوى الكوك بالفواكه المرقدة

المقادير

- 400 غ من الكوك
- 400 غ من السكر كلاصي
- 6 أبيض البيض
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- علبة من الفواكه المرقدة (Fruits confits)

الطريقة

هناك طريقتان لإعداد هذا النوع من الحلوى.

الطريقة الأولى :

يوضع السكر وأبيض البيض في وعاء فوق النار باستعمال طريقة " حمام ماريا " (Bain Marie) (ص 59).
يخلط بالباطور حتى يتكاثف ويصبح مثل الكريمة، ثم يرفع عن النار ويواصل خفقُه حتى يبرد ويضاف إليه الزيت والكوك.
يؤخذ الخليط برؤوس الأصابع ويوضع مباشرة في صفيحة مزيتة أو مفروشة بالورق الأبيض وهكذا إلى نهاية الخليط.
تزين الحلوى بالفواكه المرقدة وتطهى في الفرن مدة قصيرة حيث يبقى لونها أبيض.

الطريقة الثانية :

- 500 غ من الكوك
- 500 غ من سكر سنيدة
- 1 كيس من الفانيلا
- 10 أبيض البيض
- ملعقة كبيرة من الزيت

تحضر هذه الحلوى بنفس الطريقة الأولى، غير أن الخليط يوضع وسط بوق الحلوى (Poche à douille) ثم يوضع مباشرة في صفيحة ويزين بالفواكه المرقدة.

حلوى الجوز بالمرشم

المقادير

- 3 بيضات
- 500 غ من سكر سنيدة
- 500 غ من الزبدة
- 250 غ من الشكولاطة البيضاء
- 500 غ من الكركاع أو اللوز
- كأسان صغيران من الزيت
- كيسان من خميرة الحلوى
- الطحين حسب الخليط

الطريقة

في قصعة تخلط الزبدة والسكر وتُخدم جيدا ثم يضاف إليهما البيض والزيت والخميرة ويخلط الكل جيدا، ثم الطحين شيئا فشيئا حتى تتجمع العجينة وتصير متجانسة، يسهل بسطها بالمدلك.

ترش المائدة بالطحين وتوضع فوقها العجينة وتبسط بالمدلك ثم تقطع دوائر صغيرة بواسطة مرشم مُسنّن.

تُصفف في صفيحة مزينة وتطهى في فرن متوسط الحرارة حتى يصير لونها ذهبيا وتترك لتبرد.

تذاب الشكولاطة البيضاء مع قليل من الزيت باستعمال طريقة "حمام ماريا" (Bain Marie) (ص 59)، ثم يوضع مقدار نصف ملعقة صغيرة من الشكولاطة البيضاء فوق دوائر الحلوى، وتزين بنصف جوزة (كركاعة)، أو نصف لوزة أو لوزة كاملة وتترك لتبرد، وهكذا دواليك حتى تنتهي من إعداد الحلوى.

حلوى الكورني

المقادير

العقدة

- 500 غ من اللوز
- 300 غ من سكر سنيدة
- قليل من المسكة البلدية مدقوقة
- 1/2 كأس صغير من الزبدة مذابة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

العجينة

- 500 غ من الطحين الأبيض
- ملعقة كبيرة من السكر كلاصي
- 50 غ من الزبدة مذابة
- 1/2 كأس صغير من ماء الزهر
- نصف بيضة

- 100 غ من اللوز
- أبيض بيضتان



الطريقة

العقدة:

يصلق اللوز ويقشر ويمسح بثوب نظيف ثم يطحن مع السكر في مطحنة كهربائية. يضاف إليهما ماء الزهر والمسكة البلدية والزبدة ويخلط الكل جيدا.

العجينة:

يفرغ الطحين في قصعة ويضاف إليه السكر والزبدة وماء الزهر ونصف البيضة ويخلط الكل حتى تصير العجينة ليّنة.

تمدد العجينة فوق مائدة وتقطع بفم كأس صغير أو مرشم دائري. يُحرك قليل من عقدة اللوز ويوضع وسط دائرة العجينة وتُدوّر لإعطائها شكل قرطاس، يُنقش ثم يوضع في صفيحة مدهونة، وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة.

تترك الحلوى ليلة كاملة ثم تطهى كما هي أو يُغمس رأسها في أبيض البيض وتفند في اللوز المهروش وتطهى في فرن ساخن مدة 10 إلى 15 دقيقة. انظر الصورة في الصفحة 51 على اليمين.



حلوى الخنجر

المقاديـر

العقـدة

- 500 غ من اللوز
- 250 غ من سكر سنيدة
- قليل من المسكة البلدية
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- أصفر بيضة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

العجينـة

- 500 غ من الطحين
- ملعقة كبيرة من السكر كلاصي
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- بيضة واحدة
- 1/2 كأس صغير من ماء الزهر
- قليل من الملح - ماء بارد للخليط

- 200 غ من الشكولاطة السوداء
- 200 غ من اللوز المهروش بقشوره
- أبيض بيضة واحدة

الطريقـة

العقـدة :

يصلق اللوز ويقشر ويُنشف جيدا ثم يطحن مع السكر.
يضاف إلى الخليط ماء الزهر والزبدة والمسكة الحرة وأصفر البيضة ويخلط الكل جيدا.
تعمل من هذه العقدة قضبان يتم وضعها جانباً إلى حين تحضير العجينة.

العجينة :

يصب الطحين في قصعة ويضاف إليه السكر والزبدة والبيضة والملح وماء الزهر.
تجمع العجينة بقليل من الماء حتى تصير صلبة وتدلك جيدا. تبسط العجينة بالوراق على شكل مستطيلات طولها 20 سنتمتر وعرضها 4 سنتمترات ويُوضع وسطها قضيب العقدة، ثم تُلَفُّ وتقطع بالسكين مثل تقطيع الفقاص، وتوضع في صفيحة مدهونة وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة. تترك ليلة كاملة ثم تغمس من جانب واحد في أبيض البيض وتفند في اللّوز المهروش وتصفف من جديد في صفيحة مرشوشة بالطحين و تطهى في فرن متوسط الحرارة مدة 10 إلى 15 دقيقة. تترك حتى تبرد ويغمس جانب النصف الآخر في الشكولاطة المذابة (مع ملعقتين كبيرتين من الزيت). انظر الصورة في الصفحة 51 على اليسار.

هلالات باللوز والجلجلان

المقادير

- 500 غ من اللوز المصلوق
- 125 غ من السكر كلاصي
- 125 غ من سكر سنيدة
- 300 غ من الجلجلان المحمر
- رأس ملعقة صغيرة من المسكة البلدية مدقوقة
- 100 غ من الزبدة مذابة
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- أصفر بيضة واحدة
- 2 بيضتان مخفوقتان

الطريقة

في وعاء فوق النار، يصلق اللوز وينقى ويمسح جيدا بثوب نظيف. يخلط مع السكر ويطحن في مطحنة كهربائية حتى يلين جيدا.

يفرغ الخليط في إناء ويضاف إليه ماء الزهر والزبدة المذابة والمسكة البلدية المدقوقة وأصفر البيض ويخلط الكل جيدا.

تعمل من هذه العقدة أصابع صغيرة، تغمس في البيض المخفوق، وتفند في الجلجلان المحمّر.

تُقوّسُ على شكل هلالات صغيرة، وتصفف في صفيحة مدهونة وتطهى في فرن دافئ مدة 10 إلى 15 دقيقة.

سيكارات بالورقة

المقادير

العقدة

- 500 غ من اللوز
- 200 غ من سكر سنيدة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- 100 غ من الزبدة مذابة

- **500 غ من ورقة البسطيلة**
- 300 غ من السكر كلاصي



الطريقة

العقدة :

يصلق اللوز ويقشر وينشف جيدا ثم يحمر قليلا في الزيت.
يطحن مع السكر ويضاف إليهما ماء الزهر والزبدة ويخلط الكل جيدا، ثم يعمل على شكل سيكارات طويلة.

الورقة :

تفرش ورقة البسطيلة ويوضع سيكار اللوز على حاشيتها وتُلوى حوله وهكذا إلى نهاية سيكارات اللوز والورقة.
توضع هذه السيكارات في صفيحة مدهونة بالزبدة وتدخل في فرن ساخن مدة 10 إلى 15 دقيقة.
بعد إخراجها من الفرن، تُغبّر مباشرة بالسكر كلاصي وتقطع بواسطة سكين إلى سيكارات أصغر حجما في قياس 5 سنتمترات طولا.

عجينة كورْني حلو

المقاديـــر

- 250 غ من الزبدة
- 3 ملاعق كبيرة من السكر كلاصي
- كأس صغير من ماء الزهر
- الطحين حسب الخليط
- بيضتان لدهن الكورني
- قوالب معدنية صغيرة لها شكل الكورني تباع في المتاجر

الكرميل :

- علبة من الحليب المركز المحلى

الطريقـة

في قصعة تخدم الزبدة جيدا مع السكر كلاصي . يضاف إليهما ماء الزهر ثم الطحين شيئا فشيئا حتى تصير العجينة متماسكة .

تورق بالوراق وتقطع بالناعورة المسننة (الجرارة) على شكل حبال طويلة، تُلوى حول الكورني المعدني وتدهن بالبيض ، وتصفف واقفة في صفيحة وهكذا إلى نهاية العجينة .

تدخل الصفيحة في فرن ساخن مدة 10 الى 15 دقيقة حتى يتذهب لون الكورنيات .

تخرج الكورنيات من القوالب المعدنية وتُعمّر حسب الرغبة :

بالشكولاطة المذابة السوداء أو البيضاء ، وتزين بالعقيق الفضي .

أو بخليط من اللوز والجوز (الكركاع) والكرميل .

الكرميل : (انظر التحضير في الصفحة 70).

حلوى الفوندون واللوز

المقاديـــر

العقـدة

- 500 غ من اللوز
- 400 غ من سكر كلاصي
- ملعقة كبيرة من الفوندون (Fondant)
- أبيض بيضة واحدة

التزييـن

- 600 غ من الفوندون (Fondant)
- 100 غ من الشكولاطة البيضاء
- قطرات من الملون الأخضر



الطريقـة

يصلق اللوز ويقشر وينشف جيدا ثم يطحن مع السكر حتى يلين .

يضاف إليهما أبيض البيضة وملعقة من الفوندون (Fondant) ويخلط الكل جيدا .

تعمل من هذا الخليط كويرات صغيرة في حجم زيتونة ، تغمس الواحدة تلو الأخرى في الفوندون وتوضع في صينية حتى تبرد، ثم توضع وسط كويغطات الحلوى .

تذاب الشكولاطة البيضاء في وعاء باستعمال طريقة " حمام ماريا " (Bain Marie) (ص 59) و تزين وجه الحلوى على شكل خطوط دائرية أو حسب الرغبة .

تحضير الفوندون :

يُذاب الفوندون في وعاء فوق النار باستعمال طريقة حمام ماريا ، ثم تضاف إليه قطرات من الملون الأخضر وتغمس فيه الحلوى .

عنقود العنب

المقادير

- 500 غ من اللوز
- 250 غ من السكر كلاصي
- 1/2 ملعقة صغيرة من المسكة البلدية
- 6 قطرات من الملون الأخضر
- ماء الزهر لجمع اللوز
- أعواد حبّ الملوك (تباع في المتاجر)

الطريقة

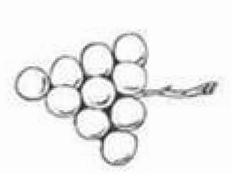
يصلق اللوز ويقشر ثم يطحن حتى يلين جيدا . تضاف إليه المسكة البلدية مدقوقة والملون الأخضر والسكر كلاصي ثم ماء الزهر حتى الحصول على عقدة .

تعمل من هذه العقدة كويرات صغيرة جدا في حجم الحمصة .

تُوضع 4 كويرات وتوضع فوقها 3 كويرات ثم كويرتين (2) ثم كرة واحدة ، فتحصل على شكل عنقود .

يدخل عود حبّ الملوك في قاعدة العنقود وهكذا إلى نهاية العقدة .





التمر معمر باللوز

المقاديــر

500 غ من التمر الجيد	4 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
250 غ من اللوز	قطرات من الملون الأحمر والأخضر
125 غ من السكر كلاصي	قليل من ماء الزهر لمسح التمر
125 غ من سكر سنيدة	سكر سنيدة للتقديد
ملعقتان كبيرتان من الفوندون (Fondant)	

الطريقـة

العقدة :

يصلق اللوز ويقشر ثم يمسح بثوب. يخلط مع السكر كلاصي والسكر سنيدة ويطحن الكل في مطحنة كهربائية حتى يلين ثم يضاف الفوندون وماء الزهر ويقسم الى جزئين.

الجزء الأول : يضاف اليه قليل من الملون الأحمر.

الجزء الثاني : يضاف إليه الملون الأخضر وتهيأ منهما أصابع صغيرة قياسها 4 سنتمتر على 1.5 سنتمتر.

يمسح التمر بقطعة من الثوب تكون مبللة بماء الزهر، ويفتح بسكين من جانب واحد وينزع عظمه (نواة).

تقد أصابع اللوز في السكر سنيدة ويُعمر بها التمر.

حمام ماريا
Bain Marie

طريقة استعمال حمام ماريا

الشكولاطة

الفوندون

توضع الشكولاطة أو الفوندون (Fondant) في كسرولا (Casserole) ثم توضع هذه الكسرولا وسط إناء به ماء، ويترك فوق النار حتى يغلي جيدا وتصير الشكولاطة أو الفوندون جاهزة للاستعمال.



الفوندون
Fondant

طريقة إعداد الفوندون

500 غ من السكر كلاصي

ملعقة صغيرة من عصير الحامض

أبيض بيضة واحدة

في وعاء يخدم السكر مع عصير الحامض وأبيض البيضة بالباطور حتى يبيضّ الخليط ويصير جاهزا.

ملحوظة : إذا لم يطلق الخليط يضاف إليه قليل من عصير الحامض.



حلوى اللوز والزبيب

المقاديـــر

- 250 غ من الشكولاطة السوداء
- 250 غ من الشكولاطة البيضاء
- 6 ملاعق كبيرة من الزيت
- 250 غ من الزبيب
- 400 غ من اللوز
- كويغطات الحلوى صغيرة الحجم، بيضاء وبُنّية

الطريقـة

في وعاء فوق النار، تذاب **الشكولاطة السوداء** باستعمال طريقة "حمام ماريا" (Bain Marie) (ص59)، ثم تضاف إليها 3 ملاعق كبيرة من الزيت.

عندما تصير الشكولاطة سائلا، يضاف إليها نصف مقدار الزبيب، ونصف مقدار اللوز المصلوق والمحمر في الفرن والمجروش غليظا ويخلط الكل.

يؤخذ الخليط بواسطة ملعقة صغيرة، ويوضع مباشرة وسط كويغطات الحلوى البيضاء اللون.

تذاب **الشكولاطة البيضاء** بنفس الطريقة الأولى، ويضاف إليها ما تبقّى من الزبيب واللوز ويؤخذ الخليط كذلك بواسطة ملعقة صغيرة ويوضع مباشرة وسط كويغطات الحلوى البُنّية اللون.

تُزين حلوى الشكولاطة السوداء على شكل خطوط رقيقة بالشكولاطة البيضاء الذائبة، وحلوى الشكولاطة البيضاء، تزين بالشكولاطة السوداء الذائبة.



حامضة بالشكولاطة

المقاديـر

- 250 غ من الشكولاطة البيضاء
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- 6 قطرات من روح اللوز
- 6 قطرات من روح الحامض
- قطرات من الملون الأصفر
- قوالب من البلاستيك لها شكل الحامض تباع في المتاجر

الطريقـة

في وعاء فوق النار، تذاب الشكولاطة باستعمال طريقة "حمام ماريا" (Bain Marie)، انظر طريقة التحضير (ص 59).

تضاف الزيت وروح اللوز وروح الحامض وقطرات الملون الأصفر حتى يصير لون الشكولاطة أصفر.

تملأ قوالب البلاستيك بهذا الخليط ويُترك حتى يجمد ثم يخرج من القوالب فتحصل على حامضات بالشكولاطة.

تقدم كما هي أو تلصق الواحدة مع الأخرى بقليل من الشكولاطة المذابة.



كويرات بشعرية الشكولاطة

المقاديـــر

- 300 غ من اللوز المصلوق والمحمر
- علبة من الحليب المركز المحلى (Lait concentré sucré)
- علبة من الفواكه المرقدة (Fruits confits)
- 200 غ من شعرية الشكولاطة السوداء (Chocolat vermicelle)
- كيسان من القهوة الذائبة (Café soluble)
- كريغطات الحلوى صغيرة الحجم

الطريقـة

توضع علبة الحليب المركز المحلى (Lait concentré sucré) في كوكوط (طنجرة الضغط) فوق النار مدة 45 دقيقة ثم تفتح العلبة ويفرغ الكرميل في وعاء.

يضاف إليه اللوز المحمر في الفرن والمطحون والفواكه المرقدة والقهوة الذائبة.

يعمل من الخليط كويرات صغيرة في حجم زيتونة. تلفف جيدا في شعرية الشكولاطة (Chocolat vermicelle) وتوضع وسط كريغطات الحلوى.



هلالات بالشكولاطة والكوك

المقادير

- 250 غ من الزبدة
- كأس كبير من سكر سنيدة (200 غ)
- كأس كبير من الزيت
- ملعقة صغيرة من روح الفانيلا
- بيضتان
- كأس كبير من الكوك (100 غ)
- كيس من خميرة الحلوى
- 900 غ من الطحين

الخليط :

- 120 غ من الكوك
- 100 غ من سكر سنيدة
- 150 غ من الشكولاطة السوداء + قليل من الزيت

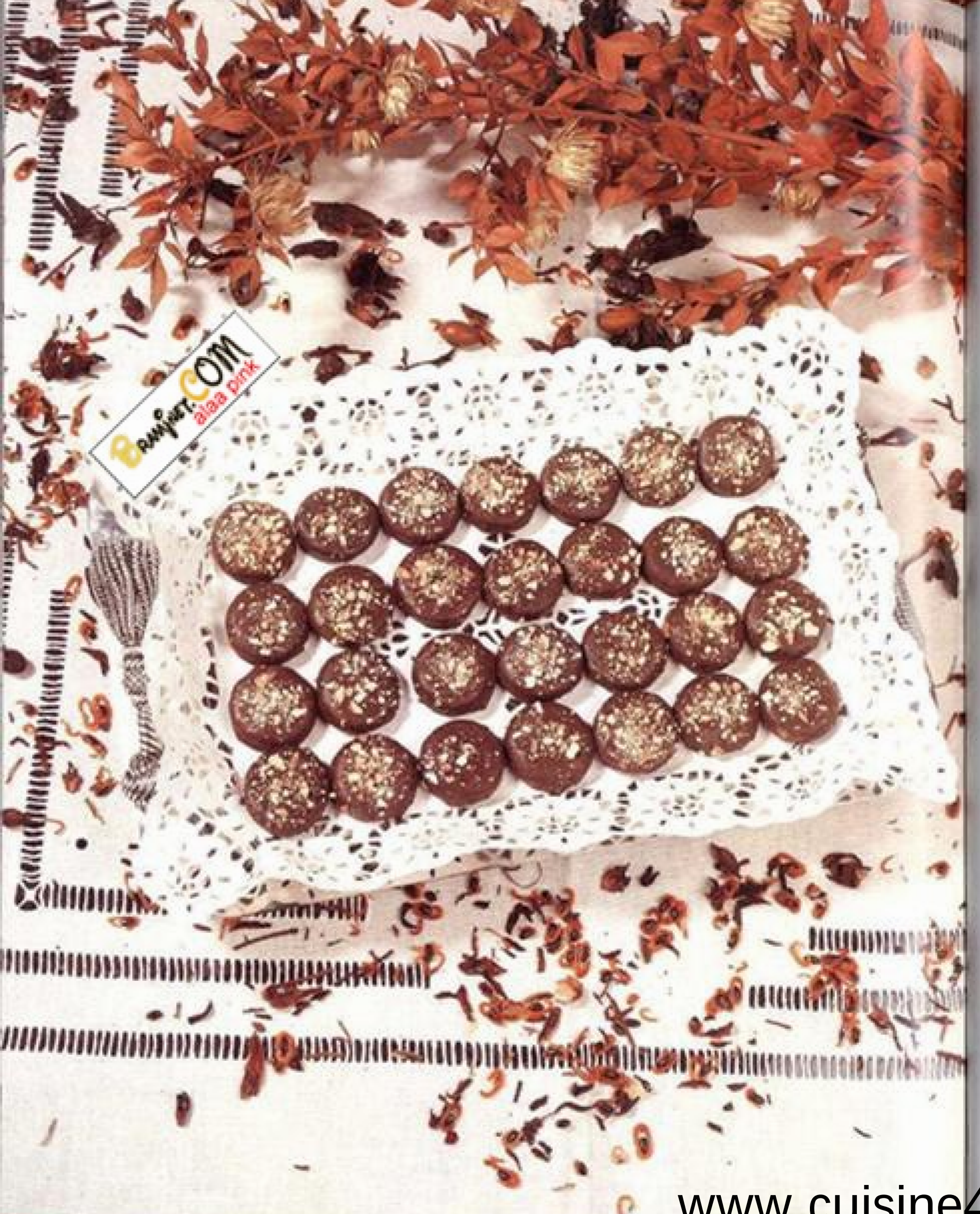
الطريقة

في قصعة تعرك جيدا الزبدة والسكر ، ويضاف إليهما روح الفانيلا والزيت والبيض والكوك وخميرة الحلوى ثم الطحين شيئا فشيئا حتى الحصول على عجينة خفيفة .

تعمل هذه العجينة على شكل أصابع ، تغند في خليط الكوك والسكر ، وتقوس على شكل هلال .

تصفف في صفيحة مدهونة ومرشوشة بالطحين ثم تطهى في فرن ساخن مدة 10 الى 15 دقيقة .

تغمس رؤسها في خليط الشكولاطة المذابة (مع قليل من الزيت) .



حلوى الشكولاطة

المقاديـــر

- 500غ من الزبدة
- 4 ملاعق كبيرة من السكر كلاصي
- 1/2 كيس من خميرة الحلوى
- 4 أكياس من القهوة الذائبة (Café soluble)
- 1 كلغ من الطحين تقريبا
- 500 غ من الشكولاطة السوداء
- 100 غ من الشكولاطة البيضاء
- 100 غ من اللوز المحمر والمجروش بقشوره

الطريقـة

في قصعة تخلط جيدا الزبدة مع السكر ومسحوق القهوة. تضاف الخميرة ثم الطحين شيئا فشيئا حتى الحصول على عجينة متماسكة يسهل بسطها بالمدلك.

تُورّق هذه العجينة فوق مائدة في سُمْك 1 سنتمتر وتقطع بواسطة مرشم صغير أو سدّادة قنّينة أو شيئا من هذا القبيل، وهكذا إلى نهاية العجينة.

تصفف في صفيحة وتطهى في فرن متوسط الحرارة وتترك لتبرد.

تذاب الشكولاطة السوداء (مع الزيت) في كاسرولا (Casserole) ثم تغمس الدوائر المحضّرة وسطها، وتخرج بواسطة الشوكة (فُرشيت) وتوضع في صينية مفروشة بقطعة من البلاستيك وتترك حتى تتجمّد الشكولاطة.

بعد ذلك، تُزين بواسطة إبرة بالشكولاطة البيضاء الذائبة (مع قليل من الزيت كذلك)، أو تُزين بنصف جوزة (كركاعة) أو لوزة مصلوقة ومقلية أو باللوز محمّر ومهروش أو بالعقيق الفضي.



حلوى المشمش والشكولاطة

المقادير

- 500 غ من اللوز المصلوق
- 250 غ من السكر
- 4 برتقالات محكوكة
- 1/4 كأس صغير من الزيت
- 2 بيضتان
- 1/2 كيس من خميرة الحلوى
- ملعقة كبيرة من المربى (Confiture)
- 200 غ من المشمش الجاف
- علبة من الفواكه المرقدة (Fruits confits)
- علبة من الحليب المركز المحلى تعمل منه الكرميل
- 150 غ من الشكولاطة السوداء

الطريقة

يصلق اللوز ويطحن مع السكر، يضاف إليهما الزيت والبيض والخميرة وقشرة البرتقال المحكوكة والمربى. يخلط الكل جيدا ويبسط هذا الخليط في صفيحة مدهونة بالزيت ويدخل الفرن لمدة 5 دقائق إلى 10 دقائق.

تخرج هذه المستطيلة من الفرن وتترك لتبرد.

تطحن هذه الحلوى شيئا فشيئا في المطحنة الكهربائية أو تعرك باليد. يضاف إليها الفواكه المرقدة والمشمش المقطع أطرافا صغيرة ثم يضاف الكرميل حتى يتجمع الخليط.

يبسط الخليط فوق مائدة ويقطع بمرشم حسب الرغبة وتغطس هذه الحلوى وسط الشكولاطة المذابة وتترك تجمد فوق قطعة من البلاستيك.

تحضير الكرميل :

توضع علبة الحليب المركز المحلى (Lait concentré sucré) في كوكوط (طنجرة الضغط) مع الماء، وتترك مدة 45 دقيقة فوق النار، ثم تفتح و يفرغ الكرميل في زلافة إلى حين استعماله.



حلويات باردة بالشكولاطة

المقادير

العقدة

- 1 كلغ من اللوز
- 800 غ من سكر كلاصي
- ملعقتان كبيرتان من الفوندون (Fondant)
- 3 أو 4 أبيض البيض
- ملون أحمر وأخضر
- روح الفريز - روح البيستاش
- كيس من القهوة الذائبة (Café soluble)

للتزيين

- 600 غ من الشوكولاطة السوداء
- 300 غ من الشوكولاطة البيضاء
- العقيق الفضيّ
- 100 غ من شعرية الشكولاطة(Chocolat vermicelle)
- علبة من الشكولاطة على شكل ورود تباع في المتاجر (40 حبّة).

الطريقة

العقدة :

يصلق اللوز وينقى ويمسح جيدا بثوب نظيف ثم يطحن مع السكر في مطحنة كهربائية. يفرغ الخليط في وعاء ويضاف إليهما الفوندون و 3 أو 4 من أبيض البيض حتى الحصول على عقدة يسهل تشكيلها.
تقسم هذه العقدة إلى 5 أجزاء :

الجزء الأول : يبسط باليد فوق مائدة ويقطع برشم على شكل قلوب وهكذا إلى نهاية العقدة.
في وعاء فوق النار، تذاب الشكولاطة السوداء (مع قليل من الزيت).
تغمس القلوب المحضرة وسط الشكولاطة وتزين كل واحدة بعقيقة فضية.

الجزء الثاني : يُقسّم هذا الجزء إلى نصفين :

- **النصف الأول،** يضاف إليه روح الفريز والملون الأحمر ويخلط ثم يبسط على شكل مستطيل قياسه 20 سنتمتر على 3 .

تذاب الشكولاطة السوداء (مع قليل من الزيت) فوق النار ثم يُطلى وجه المستطيل .

- **النصف الثاني،** يضاف إليه روح البيستاش والملون الأخضر ويخلط ثم يبسط على شكل مستطيل قياسه 20 سنتمتر على 3 ويوضع فوق المستطيل الأول المحضّر.

تذاب الشكولاطة البيضاء (مع قليل من الزيت) ويُطلى وجه المستطيل .

تذاب الشكولاطة السوداء كذلك ويُزيّن بها وجه المستطيل على شكل خطوط .

يترك حتى يبرد ثم يُقطع إلى مستطيلات صغيرة قياسها 2 على 3 سنتمترات .

الجـزء الثالث، يضاف إليه روح البيستاش والملون الأخضر ويخلط ثم يبسط ويُقطع مثلثات صغيرة .

تذاب الشكولاطة البيضاء مع قليل من الشكولاطة السوداء حتى الحصول على لون يشبه لون القهوة الممزوجة مع الحليب (Café crème) .

تغمس المثلثات في هذا الخليط وتترك تبرد ثم تزين بالشكولاطة السوداء على شكل خطوط .

الجـزء الرابع، تضاف إليه القهوة الذائبة (Café soluble) ويخلط الكل ثم يعمل من العقدة قضيب طويل طوله 20 سنتمتر وعرضه 1 ونصف سنتمتر . يقطع هذا القضيب إلى قضبان صغيرة طولها 3 سنتمترات .

تغمس في الشكولاطة السوداء المذابة وتغبر بشعرية الشكولاطة (Chocolat vermicelle) وتترك تبرد ثم تزين بالشكولاطة البيضاء على شكل خطوط .

الجـزء الخامس، يضاف إليه 4 قطرات من روح الفريز و 4 قطرات من الملون الأحمر ويخلط الكل ثم يُبسط ويُقطع دوائر صغيرة، تغمس في الشكولاطة السوداء .

تُزين هذه الدوائر بواسطة البـوق المسنن (Poche à douille) بالشكولاطة السوداء على شكل وُرُود أو تلصق فوقها ورود الشكولاطة الجاهزة .

طريقة تهييء العسل

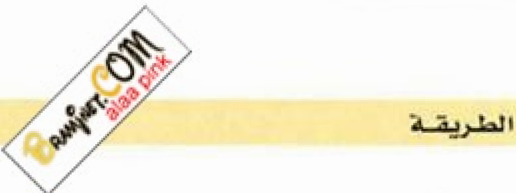
المقاديـر

الطريقة الأولى،

- 2 كلغ من سكر سنيدة
- حامضة مقطعة على اثنين
- 1/2 ملعقة صغيرة من المسكة البلدية مدقوقة
- 3 أعواد القرفة
- 3 رؤوس من القرنفل
- موناداً كبيرة (سوداء)
- كأس صغير من ماء الزهر

الطريقة الثانية،

- 2 كلغ من سكر سنيدة
- 1/2 حامضة
- 3/4 من الماء
- قليل من حبوب الشاي (أتاي)



الطريقـة

الطريقة الأولى،

توضع جميع المقادير المذكورة في كوكوط (طنجرة ضغط) فوق نار متوسطة مدة 20 دقيقة حتى تصير الحامضة مكرملة (أي تأخد شكل كرميل) .

الطريقة الثانية،

في وعاء فوق النار، يخلط السكر ونصف الحامضة والماء، وقليل من حبوب الشاي مجموعة في قطعة ثوب، ويخلط الكل ويترك فوق النار مدة 13 دقيقة ويرفع .



المورقة باللوز

المقادير

العقدة

- 500 غ من اللوز
- 125 غ من سكر سنيدة
- 1/2 ملعقة صغيرة من المسكة البلدية
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- ملعقة صغيرة من الزبدة

للتلفيف

- 500 غ من ورقة البسطيلة مدهونة بالزبدة والزيت
- 500 غ من الزبدة مذابة لرش وسقي الورقة
- 1/2 لتر من العسل
- كويغطات الحلوى دائرية وطويلة

الطريقة

العقدة :

يصلق اللوز ويقشر ويطحن مع السكر جيدا في مطحنة كهربائية.
يضاف إلى الخليط المسكة البلدية مدقوقة وماء الزهر والزبدة المذابة ويخلط الكل جيدا.
تعمل من هذه العقدة قضبان طويلة رقيقة شيئا ما. طولها 20 سنتمتر وعرضها سنتمتر واحد.
تقطع 3 **ورقات البسطيلة** في الآلة المخصصة لتوريق العجينة من جهتها الرقيقة فتخرج على شكل خيوط، تفرش فوق مائدة وترش بالزبدة المذابة ويوضع وسطها قضيب اللوز وتلف الخيوط حوله ثم يوضع في صفيحة مدهونة ويُرش ويسقى بقليل من الزبدة، وهكذا إلى نهاية الورقة والعقدة.
تدخل الفرن حتى يصير لونها ذهبيا وتسقى بالعسل وهي في الصفيحة مباشرة بعد إخراجها من الفرن.
تترك ليلة كاملة في الصفيحة ثم تقطع بسكين حادّ إلى مستطيلات صغيرة، توضع في كويغطات طويلة وتقدم.

ملحوظة : يمكن أن تعمل من العقدة المحضرة، كويرات صغيرة في حجم الزيتونة عوض قضبان طويلة تفتد جيدا هي كذلك في ورقة البسطيلة المقطعة على شكل خيوط، وتوضع في صفيحة مدهونة وترش وتسقى بالزبدة المذابة ثم تطهى.
بعد إخراجها من الفرن تسقى بالعسل الساخن وتترك حتى تبرد تماما ثم توضع وسط كويغطات الحلوى.



الملفوفة باللوز

المقادير

- 500 غ من اللوز
- 50 غ من الزبدة
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- 1/2 ملعقة صغيرة من المسكة البلدية
- 100 غ من السكر كلاصي
- 600 غ من ورقة البسطيلة
- 8 من أصفر البيض
- 250 غ من الزبدة لدهن الورقة
- 1 كلغ من العسل الدافئ

الطريقة

يحمّر اللوز ويجرش بقشرته، تضاف إليه المسكة البلدية والقرفة وماء الزهر والزبدة ويخلط الكل جيدا.

تفرش ورقة البسطيلة وتدهن بالزبدة ثم أصفر البيض وتُرّش باللوز المحضر وتلوى الورقة حول نفسها للحصول على قضيب ملفوف، يُلصق جانبه الأخير بأصفر البيض وهكذا إلى نهاية الورقة واللوز.

تقطع هذه القضبان على شكل شرائح وتصفف في صفيحة مدهونة بالزبدة وتدخل في فرن ساخن مدة 10 إلى 15 دقيقة.

عند إخراجها تسقى مباشرة بالعسل الدافئ وهي مازالت ساخنة.



الحلوى الشامية

المقادير

العقدة

- 250 غ من اللوز المصلوق
- 125 غ من سكر سنيدة
- 125 غ من البندق محمر (Noisettes)
- 125 غ من الكركاع محمر قليلا
- ملعقتان كبيرتان من السمن
- 1/2 ملعقة صغيرة من المسكة البلدية مدقوقة
- قليل من ماء الزهر
- 1/4 ملعقة من بسيبسة ونويورة مطحونة

العجينة

- 1 كلغ من السميدة الرقيقة
- 500 غ من الزبدة مذابة
- ملعقة كبيرة من السكر كلاصي
- قليل من الملح
- كأس كبير من ماء الزهر
- علبة من الفواكه المرقدة
- 1 كلغ من العسل لسقي الحلوى
- 40 غ من شعرية الشكولاطة الخضراء للتزيين (Chocolat vermicelle)

الطريقة

العجينة :

في قصعة تخلط السميدة والزبدة المذابة وتترك ليلة كاملة في الثلاجة. بعد ذلك يضاف السكر كلاصي والملح وماء الزهر حتى تتجمع العجينة. يضاف ماء الزهر إذا لم تتجمع.
تقسم العجينة إلى **3 كويرات** وتترك جانبا إلى حين تحضير العقدة.

العقدة :

يطحن اللوز مع السكر ويضاف البندق مهروشا والكركاع مهروشا كذلك والسمن والمسكة البلدية وبسيبسة ونويورة ثم يجمع الخليط بماء الزهر.

تبسط **الكرة الأولى** في صفيحة صغيرة مدهونة بالزبدة ويفرش فوقها قليل من الحشوة ثم تغطى كلها **بالكرة الثانية**، وتقطع بواسطة سكين وسط الصفيحة إلى معينات صغيرة (Losanges) ، تدخل الفرن حتى تطهى وتتحمر. تسقى بالعسل مباشرة بعد إخراجها من الفرن ثم توضع وسط كويغطات الحلوى وترش بشعرية الشكولاطة الخضراء (Chocolat vermicelle).

الكرة الثالثة : تعمل منها كويرات صغيرة في حجم مشمشة توضع وسط قوالب صغيرة كي تأخذ شكل القالب، ثم تعمر بالحشوة المحضرة مع إضافة قليل من الفواكه المرقدة (Fruits confits) وتدخل في فرن ساخن مدة 20 الى 25 دقيقة حتى يتحمر لونها وتطهى جيدا. تسقى بالعسل مباشرة بعد إخراجها من الفرن.



محنشات بالورقة

المقاديـــر

العقــدة

- 500 غ من اللوز المصلوق
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- ملعقة كبيرة من الزبدة مذابة
- 250 غ من سكر سنيدة

1 كلغ من ورقة البسطيلة

- 300 غ من الزبدة مذابة لدهن الورقة
- 60 غ من اللوز مصلوق محمر ومهروش
- قليل من خليط الطحين والماء لشدّ الورقة
- 500 غ من العسل لسقي الحلوى

الطريقــة

العقــدة :

يصلق اللوز وينقى وينشف جيدا . ثم يطحن مع السكر حتى يلين . يضاف إليهما ماء الزهر والزبدة ويخلط الكل جيدا . تعمل منه قضبان رقيقة طولها 8 سنتمترات وعرضها سنتمتر واحد .

الورقــة :

تقطع ورقة البسطيلة على شكل مستطيلات صغيرة طولها 10 سنتمترات وعرضها 3 سنتمترات .

يدهن كل مستطيل بالزبدة ويوضع وسطه قضيب اللوز ثم يلوى المستطيل حول نفسه على شكل سيكار وتشد حاشيته بقليل من خليط الطحين والماء ، ثم يلوى مرة ثانية على شكل حلزوني وتُشد مؤخرته بخليط الطحين والماء .

يوضع في صفيحة مدهونة بالزبدة وهكذا إلى نهاية العقدة والورقة .

تدخل الصفيحة في فرن ساخن حتى تتحمر المحنشات ثم تخرج وتسقى بالعسل وهي مازالت ساخنة . تُرشُّ بقليل من اللوز المهروش أو تترك كما هي .



المقروط

المقاديـر

العجينـة	العقـدة
1 كلغ ونصف من السميدة الغليظة	750 غ من التمر
300 غ من الزبدة المذابة	ملعقة صغيرة من النويورة مطحونة
كأس صغير من الزيت	ملعقتان كبيرتان من الزبدة
رأس ملعقة صغيرة من الملح	3 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
كأسان كبيرتان من الماء ـ ماء الزهر لجمع العجينة	ملعقة صغيرة من القرفة

الطريقـة

العقـدة :

تنزع نواة التمر وينقى من القشرة الغليظة التي تغطيه ويُغسل ثم يوضع في كسكاس ليتبخر ويصير ليّنا . يُعرك باليد أو الشوكة ثم تضاف إليه الزبدة والقرفة والنويورة وماء الزهر ويمزج الكل جيدا حتى الحصول على عقدة، ثم توضع في الثلاجة لتتجمع مدة ربع ساعة .

العجينة :

تخلط السميدة مع الملح والزبدة المذابة مع الزيت . تترك لترتاح مدة 6 ساعات . تُحَلُّ السميدة باليد جيدا ويضاف إليها كأسان كبيران من الماء ثم ماء الزهر حتى تتجمع وتصير رطبة . تقسم هذه العجينة إلى 8 كويرات . يمكن إضافة ماء الزهر إذا تشرّبت السميدة وصارت غير لينة .

تؤخذ الكرة الأولى وتعمل على شكل مستطيل عرضه 5 سنتمتر وسُمْكُهُ 2 سنتمتر وتحفر في وسطه وعلى طوله حفرة مثل السّاقية . تملأ بعقدة التمر ثم تجمع أطراف المستطيل (من جهة الطول) إلى الأعلى حتى تغطي العقدة تماما . تسطح قليلا بكف اليد فتحصل على مستطيل عرضه 5 سنتمتر وسمكه 2 سنتمتر . ثم يقطع بالسكين مستطيلات صغيرة، .

عند الشروع في القلي ، يستحسن البدء بالمستطيلات المحضرة أولا وهكذا بالتتابع . تقلى في الزيت حتى تحمر وتغمس في العسل الدافئ وتترك لتستقطر .



البحلاوة

المقادير

العقدة

- 1 كلغ من اللوز
- 6 ملاعق كبيرة من السكر كلاصي
- ملعقة صغيرة من القرفة مطحونة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- ملعقة صغيرة من المسكة البلدية

العجينة

- 500 غ من الطحين الأبيض
- قليل من الملح
- ملعقة كبيرة من سكر سنيدة
- 1/2 كأس صغير من ماء الزهر
- كأس صغير من الزبدة مذابة
- ماء بارد للخليط

- 1 كلغ من العسل لسقي الحلوى
- 120 غ من اللوز المصلوق والمحمر قليلا

الطريقة

العقدة :

يصلق اللوز ويقشر ويُنشف جيدا و يقلى حتى يتذهب لونه ثم يُهروش . يضاف إليه السكر كلاصي والقرفة وماء الزهر والمسكة البلدية المدقوقة . يخلط الكل جيدا ويحتفظ به .

العجينة :

في وعاء يخلط الطحين والملح والسكر وماء الزهر والزبدة المذابة وقليل من الماء حتى تتجمع العجينة وتصير صلبة . تدلك جيدا وتعمل منها كويرات صغيرة في حجم البرتقالة .

تطلق الكويرة بالمدلك أو بالآلة الخاصة لترويق العجينة وتمدد جيدا حتى تصير رقيقة جدا وتقطع على شكل مستطيلات طولها طول حجم الصفيحة المستعملة وعرضها 10 سنتمترات .

بريوات بالكاوكاو والجلجلان

المقاديـــر

- 3 زلايف من الكاوكاو الرومي (الفول الرومي تمييزا له عن الكاوكاو البلدي الذي أصغر منه حجما)
- زلافة من سكر سنيدة
- زلافة من الجلجلان محمر ومطحون
- ملعقة صغيرة من المسكة البلدية (مدقوقة مع السكر)
- ملعقة صغيرة من القرفة مطحونة
- 1/2 كأس صغير من ماء الزهر
- 1/2 ملعقة صغيرة من روح اللوز
- 250 غ من الزبدة مذابة
- **1 كلغ من ورقة البسطيلة**
- خليط من الطحين والماء لإلصاق الورقة
- 1 كلغ من العسل



الطريقــة

العقـدة :

يصلق الكاوكاو ويقلى في الزيت دون أن يقشر ثم يطحن مع السكر.

في وعاء، يخلط الكاوكاو والجلجلان والمسكة البلدية المدقوقة مع قليل من السكر، والقرفة وماء الزهر وروح اللوز ومقدار 125 غ من الزبدة المذابة ويخلط الكل جيدا فنحصل على العقدة.

تؤخذ **ورقة البسطيلة** وتقطع مستطيلات صغيرة في حجم 4 سنتمترات عرضا والطول طول ورقة البسطيلة وتدهن قليلا بالزبدة ويوضع على حاشيتها قليل من العقدة في حجم الكركاعة (جوزة)، وتلف كل مرة في اتجاه معاكس حتى نحصل على شكل مثلث (بريوات) تلصق حاشيته (طرفه الأخير) بخليط من الطحين والماء وهكذا إلى نهاية الورقة والعقدة.

تقلى في الزيت الغليان وبعد إخراجها تغمس مباشرة في العسل ثم توضع في كسكاس كي تستقطر.

تغطى الصفيحة بالطول وذلك بوضع المستطيلات الواحد جنب الآخر حتى تُغطّى الصفيحة كلها بالطول. تدهن بالزبدة ثم تطلق الكويرات المتبقية على شكل مستطيلات عرضها 10 سنتمترات وتُحط فوق المستطيلات الأولى بالعرض لتغطي الصفيحة بالعرض. تفرش العقدة مع بسطها جيدا جيدا في جميع الجهات ثم تغطى العقدة بالعجينة طولا وعرضا بنفس الطريقة الأولى.

ثم تدهن جيدا بالزبدة وتُضغط قليلا بكف اليد كي لا تنفصل العجينة عن العقدة.

تقطع الحلوى المحضرة بواسطة سكين وسط الصفيحة إلى مربعات في قياس 3 سنتمتر على 3 وتغرس فوق كل مربع حبة من اللوز المصلوق، ثم تدخل في فرن ساخن حتى تتحمر.

تسقى بالعسل الساخن بعد إخراجها من الفرن مباشرة.



بريوات مثلثة باللوز

المقاديـر

- 500 غ من اللوز
- كأس كبير ونصف من سكر سنيدة
- ملعقة صغيرة من المسكة البلدية
- 8 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- ملعقة صغيرة من القرفة
- 600 غ من ورقة البسطيلة
- 2 كلغ من العسل
- الزيت الكافي لقلي المثلثات
- 150 غ من الزبدة لدهن ورقة البسطيلة
- خليط مكون من الطحين والماء لسد المثلثات

الطريقـة

العقدة :

يصلق اللوز ويقشر ويجفف ثم يقلى في الزيت حتى يصبح لونه ذهبيا . يترك يبرد ثم يخلط بالسكر ويطحن في المطحنة الكهربائية حتى يُليَّن جيدا : يجب الحصول على خليط يُشبه السميدة الرقيقة .
تضاف إليه المسكة البلدية والزبدة المذابة والقرفة ثم ماء الزهر حتى الحصول على عقدة متجانسة . يُزاد ماء الزهر إذا لم يتجمع الخليط . تعمل من العقدة كويرات صغيرة في حجم الجوزة .

الورقة :

تقطع ورقة البسطيلة إلى مستطيلات بواسطة مقص ثم توضع وسط كيس من البلاستيك لكي تحافظ على ليُونتها ويسهل طيّها . يؤخذ مستطيل ويدهن بالزبدة المذابة وتوضع على جانبه كويرة اللوز المحضر ويُلف المستطيل كل مرة في اتجاه معاكس حتى تحصل على شكل بريوات مثلثة ، يلصق جانبها (مُؤخرَتها) بخليط الطحين والماء .
تقلى هذه البريوات في الزيت الغليان وتغمس في العسل الدافئ ثم توضع في كسكاس وترش إما بالجلجلان أو اللوز المحمر المجروش أو تترك كما هي .



حلوى بالجبن مفندة

المقاديـر

- 250 غ من الزبدة
- 3 ملاعق كبيرة من السكر كلاصي
- 4 قطع من الجبن مربعة (Fromage)
- 125 غ من اللوز مصلوق، محمر ومطحون
- زلافة كبيرة ونصف تقريبا من الطحين
- 500 غ من العسل
- 400 غ من اللـوز مصلوق، محمر ومهروش للتفنيد
- كويغطات خاصة للحلوى

الطريقـة

تخدم الزبدة مع السكر جيدا ثم يضاف إليهما الجبن واللوز ويخلط الكل جيدا، يضاف الطحين شيئاً فشيئاً حتى تصير العجينة متماسكة.

تُعمل منها كويرات صغيرة في حجم الزيتونة وتصفف في صفيحة مدهونة بالزيت.

تطهى في فرن ساخن مدة 15 دقيقة ثم تُغمس في العسل وتُفند في اللوز وتوضع في كويغطات الحلوى.

المخرقة

المقادير

الخليط الأول

- كأسان صغيران من الزبدة المذابة
- ملعقة صغيرة من السمن
- كأس صغير من الزيت - كأس صغير من ماء الزهر
- كأس صغير ونصف من الخل
- كيس صغير من الزعفران البلدي
- كيس من الزعفران الاصطناعي
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- بيضة كاملة - أصفر بيضة واحدة

الخليط الثاني

- 1 كلغ ونصف من الدقيق
- كيس من خميرة الحلوى
- 3 ملاعق كبيرة من النافع المطحون
- رأس ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- حبة واحدة من مسحوق الكوزة - قليل من الماء الدافئ
- رأس ملعقة صغيرة من المسكة البلدية
- 250 غ من الجلجلان المحمر والمطحون

للتزيين :

- 150 غ من الجلجلان المحمر - 2 كلغ من العسل

الطريقة

الخليط الأول : تذاب الزبدة وتخلط مع السمن والزيت وماء الزهر والخل والزعفران وخميرة الخبز والبيض ويخلط الكل جيدا.

الخليط الثاني : يخلط الدقيق جيدا مع خميرة الحلوى والنافع والملح والقرفة والكوزة والمسكة البلدية والجلجلان. يضاف إليه الخليط الأول ويمزج الكل جيدا. يضاف قليل من الماء الدافئ حتى تتجمع العجينة. تدلك العجينة بما فيه الكفاية وتقسم إلى 8 كويرات متساوية، توضع داخل كيس من البلاستيك لترتاح بعض الوقت. فوق مائدة، تطلق كويرة من العجينة بالوراق في سُمك نصف سنتمتر وتقطع بالناعورة المسننة (الجرارة) إلى مربعات صغيرة قياسها 6 سنتمترات من كل جهة.

يُشرّط أو يقطع كل مربع إلى 5 أطراف دون فصل العجينة حيث تبقى أطرافها متصلة فنحصل على 6 مستطيلات متساوية عرض كل واحد سنتمتر. يُشبّك بحيث يُرفع مستطيل ويترك آخر حتى الحصول على حلوى مشبكة، تقلى في الزيت الغليان حتى تستوي ثم تغمس مباشرة في العسل الدافئ وتزين بالجلجلان.

كيكة بالتمر والشكولاطة

المقادير

- كأس كبير من التمر
- كأس كبير من الكركاع (الجوز)
- كأس كبير من سكر سنيدة
- 4 بيضات
- كأس كبير من الزيت
- كأس كبير من الطحين
- كيس ونصف من خميرة الحلوى

للتزيين :

- 200 غ من الشكولاطة السوداء مذابة مع ملعقتين كبيرتين من الزيت
- 80 غ من الشكولاطة البيضاء مذابة مع ملعقتين كبيرتين من الزيت
- قليل من الزبدة لدهن الصفيحة



الطريقة

يخفق البيض مع السكر جيدا ويضاف إليهما الزيت والتمر المقطع أطرافا صغيرة والكركاع (الجوز) المجروش ، ثم يخلط الكل جيدا. يضاف الطحين الممزوج مع خميرة الحلوى. يفرغ الخليط وسط صفيحة مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالطحين، تكون مستطيلة أو دائرية الشكل. تدخل هذه الحلوى في فرن ساخن لمدة 30 دقيقة ثم تخرج وتترك لتبرد.

تُذاب الشكولاطة السوداء مع ملعقتين من الزيت وتُبسط فوق وجه الحلوى. تذاب كذلك الشكولاطة البيضاء مع ملعقتين من الزيت وتزين بها الحلوى على شكل خطوط عمودية بواسطة إبرة ثم تُشرّط هذه الخطوط العمودية بواسطة سكين في اتجاه أفقي قبل أن تبرد الشكولاطة السوداء. تقطع الحلوى مستطيلات أو مربعات صغيرة متساوية وتقدم وسط كواغط الحلوى.



كعب غزال

المقاديـر

العقـدة

- 1 كلغ من اللوز المصلوق والمقشر
- زلافة كبيرة ونصف من سكر سنيدة
- كأس صغير من الزبدة المذابة والمصفاة
- نصف كيس صغير من المسكة البلدية المدقوقة
- 8 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

العجينـة

- زلافتان كبيرتان مملوءتان بالدقيق
- 8 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
- كأس صغير وربع من الزبدة المذابة والمصفاة
- 30 غ من سكر سنيدة
- رأس ملعقة صغيرة من الملح
- قليل من الماء البارد

الطـريقـة

العقـدة :

يخلط اللوز مع السكر ويطحن الكل في المطحنة الكهربائية حتى يلين ويصير مثل العجين. يخلط بالمسكة البلدية والزبدة وماء الزهر حتى الحصول على عقدة. يزاد ماء الزهر في حالة إذا لم يتجمع الخليط. يدلك جيدا حتى يصير لينًا ويعمل على شكل أصابع صغيرة، سوف نحصل على 100 أصبع تقريبا.

العجينة :

يخلط الطحين بالملح والسكر ثم تضاف الزبدة ويخلط الكل جيدا، يُفْرَكُ الخليط بين راحة اليدين كي يتشرب الطحين المادة الدسمة. يضاف ماء الزهر وقليل من الماء إلى أن تتجمع العجينة ثم تدلك جيدا حتى تصير لينة. تعمل منها 6 كويرات تترك لترتاح قليلا داخل كيس من البلاستيك.

تطلق كويرة العجينة فوق مائدة حتى تصير رقيقة أو تستعمل الآلة الخاصة لترويق العجينة. تمدد طولا للحصول على مستطيل عرضه 12 سنتمتر. تؤخذ الأصابع المحضرة الواحدة تلو الأخرى وتصفف متباعدة فوق المستطيل مع ترك العجينة زائدة كي نتمكن من طيها. تُطوى العجينة فتغطي العقدة وتقوس على شكل هلال. يضغط عليه بالأصابع كي تلتصق العجينة باللوز جيدا ثم تقطع العقدة بالناعورة المسننة. تحذف العجينة الزائدة بواسطة الجرارة وهكذا إلى نهاية العقدة و العجينة.

تصفف الهلالات في صفيحة مرشوشة بالطحين وتُدْهن بالزبدة وتُثقب بالإبرة وتترك لترتاح مدة 12 ساعة. بعد ذلك يعاد ثقبها من جديد وتدخل الفرن مدة 5 دقائق ثم تخرج وتدهن بأبيض البيض وتُرجع إلى الفرن ليتذهب لونها.



غريبة مرملة (البهلة)

المقادير

- 2 كلغ من طحين الفورص
- 400 غ من السكر كلاصي
- 3 أكياس من الخميرة الحمراء
- زلافتان من الزيت
- 350 غ من الزبدة مذابة
- ملعقة كبيرة من السمن الحار
- ملعقة صغيرة من القرفة مطحونة
- كأس كبير من الجلجلان محمر

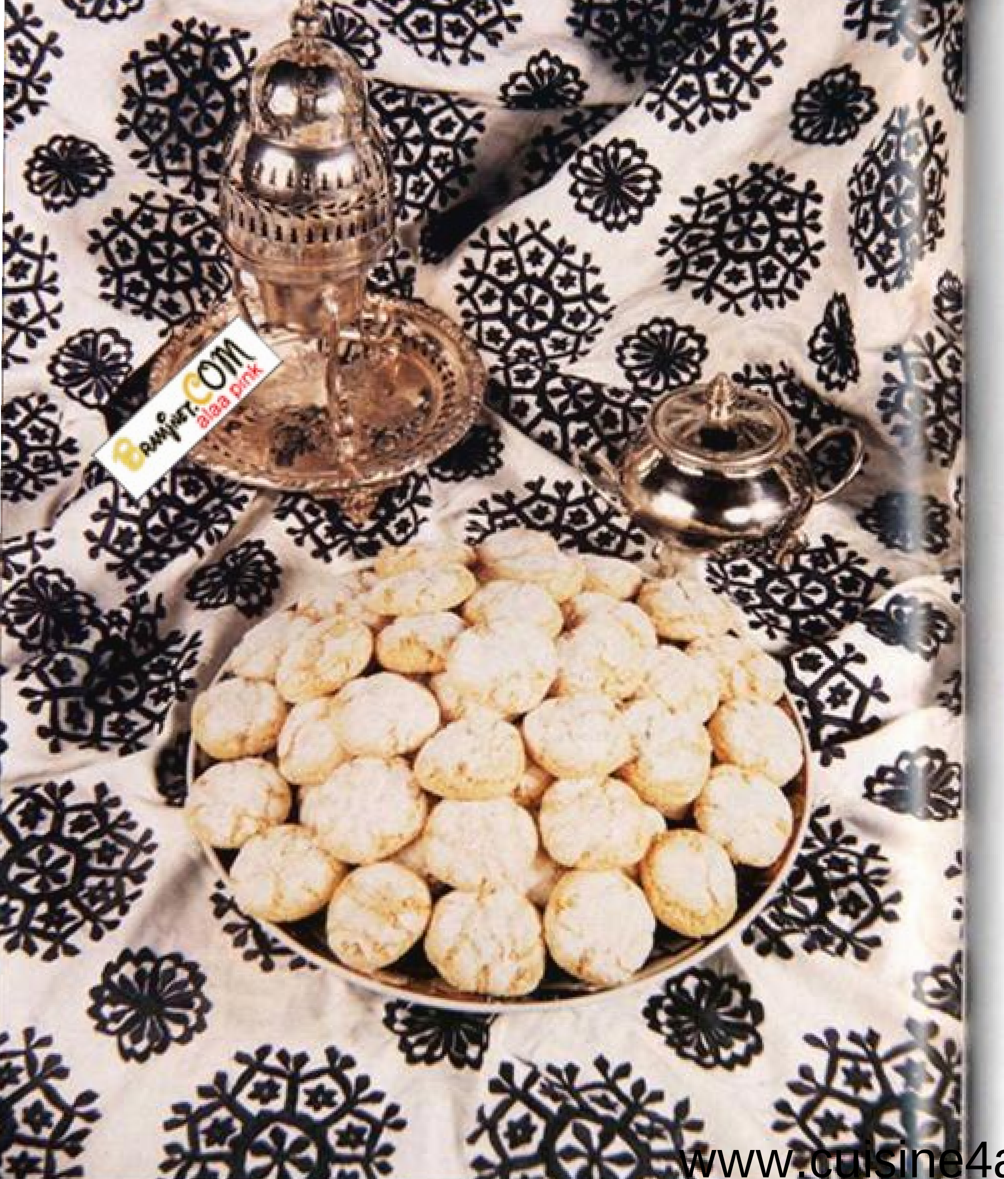
الطريقة

في إناء يخلط كل من الطحين والقرفة والسكر كلاصي والجلجلان وخميرة واحدة ثم تُضاف الزبدة والزيت والسمن ويخلط الكل جيدا.

يحتفظ بهذا الخليط ليلة كاملة.

في الغد، توضع العجينة شيئا فشيئا في مطحنة الكفتة اليدوية، أو تدلك دلكا جيدا مثل عجينة الخبز ثم يضاف إليها كيسان من الخميرة وتُعمل على شكل كويرات صغيرة.

تصفف في صفيحة وتطهى في فرن ساخن حتى تتحمر.



الملوزة

المقادير

- 1 كلغ من اللوز المصلوق
- كيسان من خميرة الحلوى
- 500 غ من السكر كلاصي
- 3 ملاعق كبيرة من قشرة الحامض محكوكة
- 4 ملاعق كبيرة من الزبدة
- 9 أصفر البيض
- بيضة كاملة

للتفنيد :

- 200 غ من السكر كلاصي
- 1/2 كيس من خميرة الحلوى

الطريقة

يقشر اللوز ويمسح جيدا ثم يخلط مع السكر ويطحن . تضاف خميرة الحلوى وقشرة الحامض والزبدة وأصفر البيض والبيضة الكاملة . يخلط الكل ثم يعمل من الخليط كويرات صغيرة في حجم المشمشة تفند من وجه واحد في السكر كلاصي الممزوج مع خميرة الحلوى .

تصفف في صفيحة مدهونة بالزيت ومرشوشة بالطحين وتطهى في فرن ساخن لمدة 5 إلى 10 دقائق .



حلوى مراكشية

المقادير

العجينة	الحشـوة
250 غ من الزبدة	500 غ من التمر أو الزبيب
كأسان صغيران من السكر كلاصي	250 غ من اللوز أو الجوز (الكركاع)
كأسان صغيران من الزيت	1/2 ملعقة صغيرة من القرفة
بيضتان	رأس ملعقة صغيرة من القرنفل مطحون
كأس من الياوورت	300 غ من السكر كلاصي للتغليف
كيسان من خميرة الحلوى	أو 500 غ من العسل لسقي الحلوى
الطحين الكافي للخليط	

الطريقة

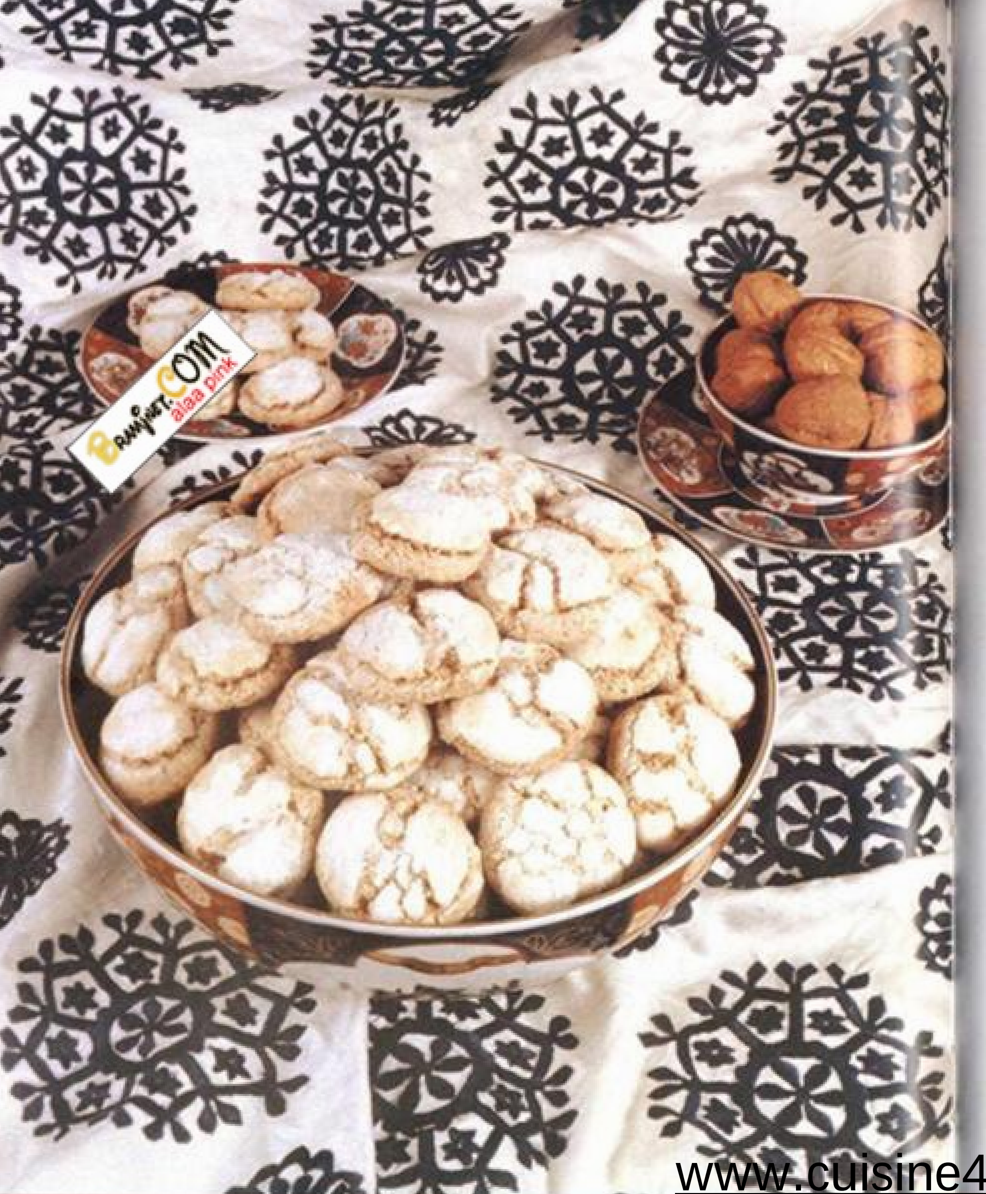
الحشوة :

ينقى التمر ويبخر في كسكاس ثم يخلط مع اللوز المصلوق والمحمر في الفرن والمجروش. يضاف إليهما القرنفل والقرفة ويخلط الكل جيدا ويحتفظ به.

ملحوظة : إذا تم استعمال الزبيب، يقطع أطرافا صغيرة ويخلط مع الجوز (الكركاع) المحمر قليلا في الفرن ويُهروش.

العجينة :

تخدم الزبدة مع السكر جيدا وتضاف الزيت والبيض والياوورت والخميرة ثم الطحين شيئا فشيئا حتى الحصول على عجينة متماسكة تعمل منها كويرات صغيرة في حجم المشمشة. تبسط الكويرة وسط ملعقة العود المخصصة لهذه الحلوى ثم تُعَمّر بقليل من الحشوة وتجمع كي تُغطّى الحشوة تماما.
تُخرج هذه الحلوى من وسط الملعقة وذلك بنقرها فوق المائدة كي تسقط على شكل الملعقة.
تصفف في صفيحة مزينة وهكذا إلى نهاية العجينة والحشوة. توضع في فرن ساخن مدة 15 إلى 20 دقيقة ثم تخرج وتقلد مباشرة في السكر كلاصي أو تسقى بالعسل.



ماكارو بالجوز

المقادير

500 غ من الجوز (الكركاع)
200 غ من السكر كلاصي
1/2 كيس من خميرة الحلوى
بيضتان
ملعقة صغيرة من المربى (Confiture)

للتغليف :
250 غ من السكر كلاصي
1/2 كيس من خميرة الحلوى
نصف كأس صغير من ماء الزهر

الطريقة

الشكل الأول : (الصورة)

يطحن الجوز (الكركاع) حتى يصير مثل السميدة الغليظة ، ثم يضاف إليه السكر كلاصي والخميرة والمربى والبيض ويخلط الكل .

تُبلل اليدان بماء الزهر وتعمل من الخليط المحضر كويرات صغيرة في حجم الجوزة (الكركاعة) ، تغلّف من وجه واحد في السكر كلاصي الممزوج مع نصف كيس من خميرة الحلوى .

تصفف في صفيحة مدهونة بالزيت .

تطهى في فرن متوسط الحرارة لمدة 5 إلى 10 دقائق .

الشكل الثاني :

يطحن الجوز (الكركاع) مع السكر كلاصي حتى يلين جيدا ثم يضاف إليهما البيض وربع كيس من الخميرة ويخلط الكل . يعمل من الخليط كويرات في حجم مشمشة صغيرة تغلف في السكر كلاصي وتوضع وسط كويغطات الحلوى .

تصفف في صفيحة وتطهى في فرن ساخن لمدة 10 دقائق حتى تنتفخ جيدا .



غريبة معلكة

المقادير

- 1 كلغ من الكاوكاو
- 4 بيضات
- 2 أصفر البيض
- 500 غ من السكر كلاصي
- ملعقة كبيرة من المربى (Confiture)
- كيسان من خميرة الحلوى
- 2 أبيض البيض
- السكر كلاصي للتغبير

الطريقة

يُنَقّى الكاوكاو من الحبات غير الصالحة (المُنكمشة) ويُطحن بقشرته في المطحنة الكهربائية ثم يخلط بالسكر وخميرة الحلوى. يُضاف إليه 4 بيضات وأصفر البيض ثم المربى ويخلط الكل جيدا.
يوضع الخليط في الثلاجة لمدة ساعة. ثم تعمل منه كويرات صغيرة على شكل غُرَيبة.
يُغمس وجهها في أبيض البيض وتفند من نفس الجهة في السكر كلاصي.
تصفف في صفيحة مدهونة بالزيت ومرشوشة بالطحين وهكذا إلى نهاية غريبة.
تطهى في فرن معتدل الحرارة مدة 5 إلى 10 دقائق.



غريبة بالكوك والسميدة

المقاديـــر

600 غ من السميدة الرقيقة	8 بيضات
زلافة كبيرة من الزيت	ملعقتان كبيرتان من قشرة الحامض محكوكة
400 غ من سكر كلاصي	ملعقتان صغيرتان من خميرة الحلوى
500 غ من الكوك	السكر كلاصي للتلبيد - قليل من ماء الزهر

الطريقـة

يوضع الكوك مع السميدة في قصعة ويضاف إليهما الزيت وخميرة الحلوى وقشرة الحامض ويخلط الكل جيدا، من جهة أخرى يضرب البيض مع السكر جيدا ثم يضاف إلى الخليط الأول ويمزج الكل بعناية، يستحسن إضافة شيء من السميدة إذا لم تتجمع العجينة بالشكل المرغوب.

تبلل اليدان بماء الزهر وتعمل من الخليط كويرات على شكل غريبة، تفند في السكر كلاصي وتصفف مباشرة في صفيحة مدهونة بالزيت ومرشوشة بالطحين. ثم تنضج في فرن ساخن مدة 5 إلى 10 دقائق.



الكعك الوجدي

المقاديـر

- 4 كلغ أو أكثر من الطحين
- 6 بيضات
- 8 أكياس من الفانيلا
- كأس كبير من ماء الزهر
- موناداا كبيرة (حمراء)
- 1 كلغ من سكر سنيدة + كأسان صغيران
- لتر من الزيت + كأسان صغيران
- 8 أكياس من خميرة الحلوى
- زلافة من الجلجلان محمر ومهروش
- قشرة حامضتين محكوكة
- 1/2 كأس صغير من النافع مهروش
- 1/2 كأس صغير من حبة حلاوة مهروشة
- 4 بيضات لدهن الكعك

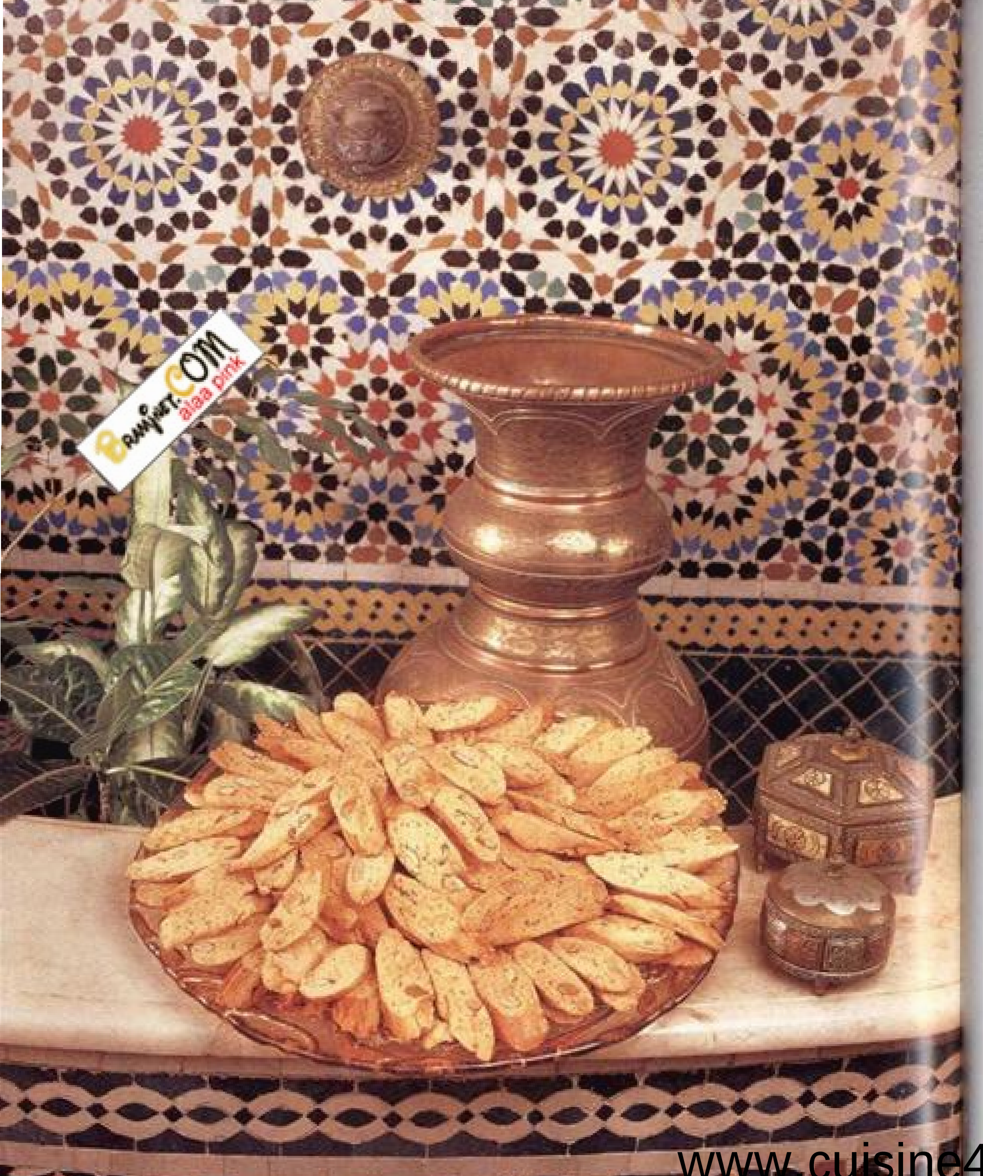
الطريقـة

في قصعة يخلط البيض والسكر والزيت والنافع وحبة حلاوة المهروش والفانيلا والموناداا والجلجلان وقشرة الحامض المحكوكة وماء الزهر ثم الطحين والخميرة ويخلط الكل جيدا حتى تتجمع العجينة بحيث تكون رخوة شيئا ما.

تؤخذ العجينة قليلا قليلا وتوضع في مطحنة الكفتة اليدوية وتخرج على شكل قضبان من البوق غير المسنّن، فتقص بالمقص أو باليد، وتُشرّط بالسكين من جانب واحد ثم تُدوّر وتُلصق فتصير على شكل اسفنجة، وهكذا إلى نهاية العجينة.

تصفف في صفيحة وتدهن بالبيض أو تبقى كما هي وتطهى في فرن ساخن حتى تنضج وتحمر.

ملحوظة : في حالة عدم وجود مطحنة تدلك العجينة جيدا ويؤخذ مقدار كويرة صغيرة وتُمدّد كالقضيب ثم تدوّر على شكل الإسفنجة.



فقاص باللوز والجلجلان

المقادير

- 1 كلغ من الطحين
- 5 أو 6 بيضات
- 125 غ من اللوز
- زلافة من الزبدة والزيت
- زلافة من سكر سنيدة
- كأس صغير من الجلجلان
- ملعقتان كبيرتان من النافع البلدي الرقيق
- كيس ونصف من خميرة الحلوى
- كيس واحد من الفانيلا

الخليط :

- كيس من مسحوق القهوة
- بيضة واحدة

الطريقة

في قصعة يوضع البيض والسكر ويخلط جيدا بكف اليد حتى يذوب السكر تضاف إليهما الزيت والزبدة والجلجلان والنافع واللوز والفانيلا والخميرة والطحين شيئا فشيئا حتى تتجمع العجينة وتصير رخوة. كي تعمل على شكل حبال طويلة.

توضع هذه الحبال في صفيحة مزينة ثم تدهن بخليط مُكوّن من أصفر بيضة ومسحوق القهوة وتُشرَّط بالشوكة على شكل خطوط. تدخل في فرن ساخن لتنضج نصف النضج ثم تخرج. تُغطى بعد ذلك بثوب مبلَّل بقليل من الماء وتُلف بقطعة من البلاستيك وتترك تبرد تماما مدة 4 ساعات أو ليلة كاملة ثم تقطع شرائح رقيقة ويعاد وضعها في فرن ساخن حتى يصير لونها ذهبيا.

ملحوظة : زلافة من **الزبدة والزيت** : تذاب 125 غ من الزبدة وتفرغ في زلافة ثم يُضاف إليها قليل من الزيت حتى تملأ الزلافة.



فقاص بالفواكه المرقدة

المقادير

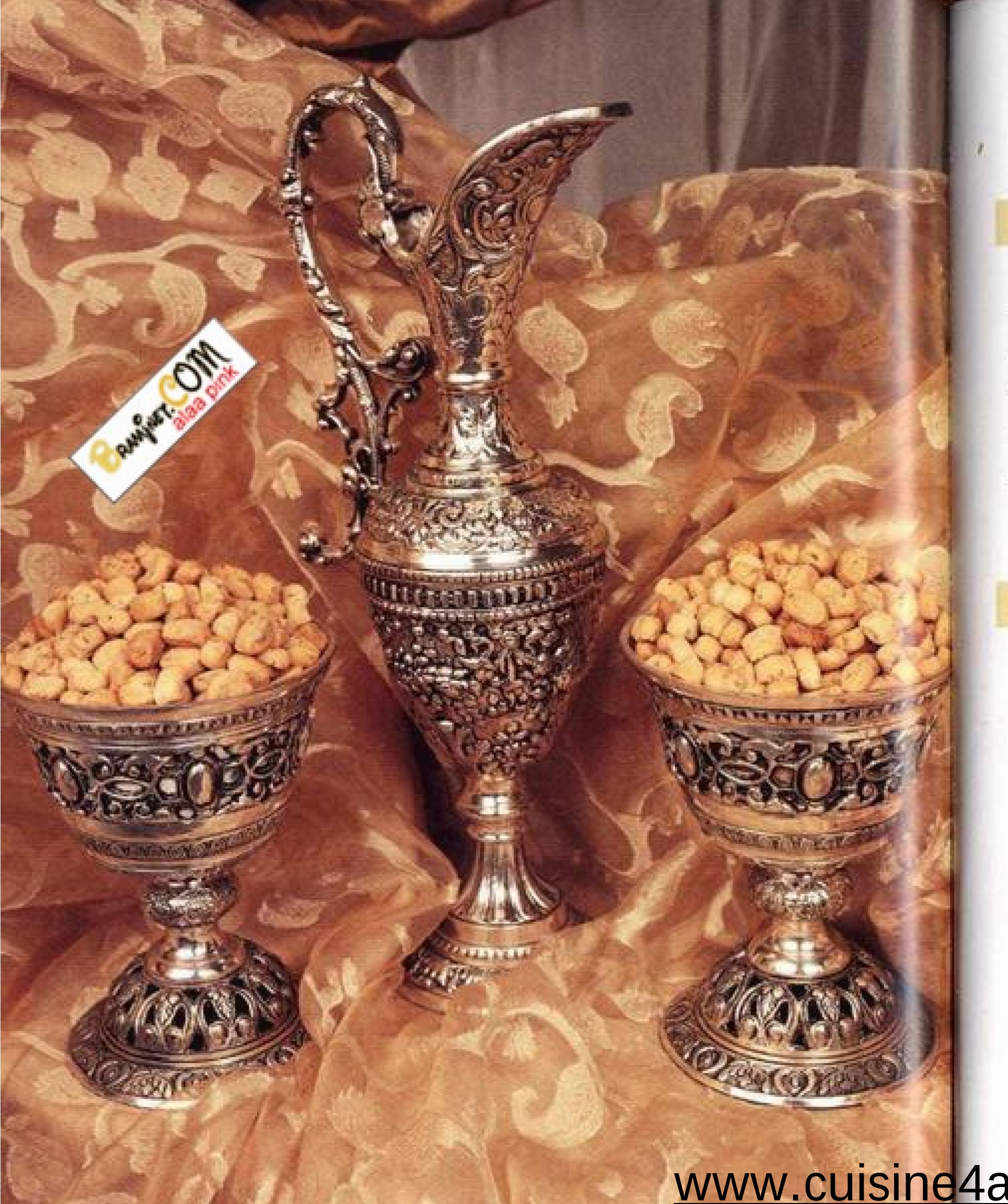
250 غ من الزبدة مذابة	زلافة من سكر سنيدة (رقيقة)
5 بيضات	علبة صغيرة من الفواكه المرقدة (Fruits confits)
كيسان من خميرة الحلوى	1 كلغ من الطحين

الطريقة

يخفّق البيض مع السكر جيدا ثم يضاف اليهما الزبدة المذابة ويواصل الخفق وتضاف الفواكه المرقدة(Fruits confits)، والخميرة ثم الطحين شيئا فشيئا حتى تصير العجينة رخوة.

تعد منها قضبان طويلة، توضع في صفيحة وتدخل في فرن ساخن.

تترك لتنضج نصف النضج، ثم تخرج وتترك لتبرد. بعد ذلك تقطع شرائح رقيقة بواسطة سكين ثم يعاد إدخالها الى الفرن حتى تتحمّر.



مقارط عاشوراء

المقاديــر

- كأس كبير من الزبدة المذابة والزيت
- بيضتان
- كأس كبير من سكر سنيدة
- كأس صغير من ماء الزهر
- كيس من خميرة الحلوى
- الطحين حسب الخليط (700 غ تقريبا)
- 5 ملاعق كبيرة من الجلجلان المحمر
- ملعقتان كبيرتان من النافع

الطريقـة

في قصعة تخلط الزبدة والزيت والسكر والبيض وماء الزهر والنافع والجلجلان والخميرة ثم الطحين شيئا فشيئا حتى تتجمع العجينة وتصير متماسكة.

تعمل هذه العجينة على شكل حبابل رقيقة تقطع الى أطراف صغيرة جدا في حجم الحمصة.

توضع في صفيحة مزينة وتدخل في فرن ساخن وتترك حتى تنضج مع تحريكها باستمرار.

ملحوظة : كأس كبير من **الزبدة والزيت** : تذاب 125 غ من الزبدة وتفرغ في كأس ثم يضاف إليها قليل من الزيت حتى يملأ الكأس.

غريبة الكوك

المقادير

- زلافتان من الكوك المطحون
- زلافة من سكر سنيدة
- قشرة حامضة محكوكة
- 3 بيضات صغيرة
- رأس ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- السكر كلاصي للتقتيد

الطريقة

يطحن الكوك في مطحنة كهربائية ثم يفرغ في وعاء.

يضاف السكر وقشرة الحامضة المحكوكة وخميرة الحلوى ثم البيض ويخلط الكل جيدا.

تُعمل من الخليط كويرات صغيرة على شكل غريبة، تقتد من جهة واحدة في السكر كلاصي.

تصفف في صفيحة مدهونة، و تطهى في فرن متوسط الحرارة مدة 10 إلى 15 دقيقة.

قراشل

المقادير

- 3 بيضات
- كأس كبير من الحليب الدافئ
- كأس كبير من الماء الدافئ
- ملعقتان من خميرة الخبز يتم خلطها في الحليب
- ملعقتان كبيرتان من النافع البلدي
- 3 ملاعق كبيرة من الجلجلان المحمر
- كأس صغير من الزبدة مذابة
- 1/2 كأس صغير من الزيت
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة كبيرة من السمن
- كيس من خميرة الحلوى
- 250 غ من سكر سنيدة
- 1 كلغ من الطحين (يزداد أو ينقص)
- 2 أصفر البيض للدهن
- قليل من الجلجلان للرّش

الطريقة

في قصعة تخلط جيدا جميع المقادير ثم يضاف الطحين شيئا فشيئا حتى تصير العجينة مطلوقة ورخوة وتترك لتختمر ويتضاعف حجمها.

تعمل على شكل كويرات في حجم مَندَرينة (Mandarine) صغيرة وتوضع في صفيحة مدهونة بالزيت وتترك لتختمر مرة ثانية.

تدهن بالبيض وترش بقليل من الجلجلان وتطهى في فرن ساخن مدة 20 دقيقة.

فطائر حلوة بالحامض

المقادير

- 1 كلغ ونصف تقريبا من الدقيق
- كيسان من خميرة الحلوى
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- قشرة 3 حامضات محكوكة
- 4 بيضات
- زلافة من الزيت
- عصير نصف حامضة
- 30 غ من الخميرة العادية
- نصف لتر من الحليب الساخن
- زلافة من سكر سنيدة
- ملعقة كبيرة من الزبدة للدهن
- بيضة كاملة للدهن
- كيس من القهوة الذائبة
- قليل من الجلجلان للتزيين

الطريقة

يخلط الطحين وخميرة الحلوى والملح وقشرة الحامض ثم يضاف البيض والزيت وعصير الحامض.

في وعاء آخر، يخلط كذلك الحليب والخميرة والسكر ويضاف إلى الخليط الأول، ويدلك الكل جيدا حتى الحصول على عجينة مطلوقة شيئا ما. تُدهن بالزبدة وتترك تختمر مدة 4 ساعات تقريبا.

تقسم هذه العجينة إلى كويرات صغيرة في حجم الجوزة، وتصفف متباعدة في صفيحة مدهونة ومرشوشة بالطحين وتترك لتختمر.

تخلط البيضة بأكملها مع القهوة الذائبة وتدهن بها الفطائر. تزين بالجلجلان وتطهى في فرن ساخن حتى تنتفخ وتتحمر جيدا.

بريوشة بالزبيب واللوز

المقادير

- 500 غ من الطحين
- بيضتان
- 200 غ من الزبدة
- 100 غ من سكر سنيدة
- 1/4 ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقتان كبيرتان من الزبيب المُرقّد في كأس من الماء الدافئ؛
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- 60 غ من اللوز
- 1/4 لتر من الحليب الدافئ



الطريقة

العجينة:

توضع الخميرة في قليل من الحليب الدافئ.

يخلط ماتبقى من الحليب مع الزبدة والسكر والملح.

يخلط الطحين مع البيض ويضاف إلى خليط الحليب والزبدة.

تخدم هذه العجينة جيدا مدة 20 دقيقة ثم يُضاف اليها خليط الخميرة مع الحليب وتغطى وتترك لتختمر مدة ساعة. يضاف اليها الزبيب ويخلط الكل جيدا.

يدهن قالب الحلوى، عالي الجوانب بالزبدة، ويرش بالطحين وتصفف حبات اللوز في وسطه ثم يفرغ الخليط وسطه ويترك يختمر من جديد.

تطهى هذه الحلوى في فرن ساخن مدة 45 دقيقة.

عجينة بريوش محشوة

المقاديـــر

- 250 غ من الطحين
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من سكر سنيدة
- بيضتان
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز مذابة في ربع كأس صغير من الماء
- 125 غ من الزبدة

الطريقـة

في قصعة يصب الطحين ويضاف إليه الملح والسكر والبيض وخميرة الخبز المذابة في ربع كأس صغير من الماء الدافىء ويخلط الكل جيدا.

إذا لم تتجمع العجينة، يضاف اليها قليل من الماء الدافىء أو تضاف نصف بيضة.

تدلك العجينة جيدا وتضاف اليها الزبدة ثم تدلك من جديد.

ترش بالطحين وتغطى وتترك لتختمر.

بعد ذلك، تؤخذ العجينة وتدلك من جديد، تهيأ منها كويرات صغيرة في حجم مشمشة.

تصفف فوق قطعة من قماش (ثوب) وتغطى وتترك تختمر من جديد حتى يتضاعف حجمها.

تقلى هذه الفطائر في الزيت وتترك تستقطر ثم تُفتح من جانب واحد وتُعمّر إما بالمربّى وترش بالسكر كلاصي، أو تُعمّر بالبيض المصلوق المقطع وبالتون والزيتون، أو تعمر بالكريم باتسيير.

كيكـة باللوز والزبيب

المقاديـــر

- 5 بيضات
- كأس صغير ونصف من الزيت
- كأس كبير من سكر سنيدة
- قشرة 3 حامضات محكوكة
- 1/2 كأس صغير من عصير الحامض
- 3 أكياس من خميرة الحلوى
- الطحين حسب الخليط
- كأس صغير من اللوز المهروش بقشرته أو الكركاع (الجوز)
- ملعقتان كبيرتان من الزبيب بدون عظم (نواة)



الطريقـة

في وعاء يخفق البيض ويضاف إليه السكر ويخلط الكل جيدا.

يضاف الى الخليط الزيت وقشرة الحامض والعصير ثم الخميرة والطحين شيئا فشيئا. يخلط الكل بعناية حتى الحصول على خليط كثيف (ثقيل).

يفرغ الخليط وسط قالب مستطيل مدهون بالزيت ومرشوش بالطحين، ثم يضاف اليه الزبيب واللوز المهروش ويطهى في فرن ساخن.

ملحوظة :

لاينبغي فتح باب الفرن قبل أن يمر على الطهي نصف ساعة على الأقل، أو حتى نلاحظ أن الكيكة قد انتفخت جيدا.



شنيك بالفواكه المرقدة والزبيب

المقادير

- 500 غ من طحين الفورص
- كأس صغير من سكر سنيدة
- كيسان من الفانيلا
- بيضة واحدة
- ربع ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقتان كبيرتان من خميرة الخبز
- 200 غ من الزبدة مذابة
- 50 غ من الزبدة
- 3 أكياس من خميرة الحلوى
- قليل من الماء الدافئ
- **كريم باتسيير** (ص 144)
- علبة من الفواكه المرقدة (Fruits confits)
- 60 غ من الزبيب
- 2 أصفر البيض للدّهن

الطريقة

يصب الطحين في قصعة ويضاف إليه الملح والسكر وكيس واحد من الفانيلا وبيضة وكيس واحد من خميرة الحلوى و 50 غ من الزبدة وخميرة الخبز. يضاف قليل من الماء الدافئ حتى تتجمع العجينة ثم تدلك جيدا حتى تصير مطاطية.

- تقسم العجينة الى 6 **كويرات** متساوية :

تُؤخذ **كل كويرة** وتبسط قليلا باليد على شكل مربع وتُدهن جيدا بالزبدة المذابة (مع كيسين من خميرة الحلوى وكيس من الفانيلا) ثم تطوى مثل الرغيفة (الطرف) وهكذا بالنسبة للكويرات المتبقية.

- بعد هذه العملية تبسط المربعات من جديد، الواحد تلو الآخر، ويدهن جيدا **بكريم باتسيير** ويُنثرُ فوقه قليل من الفواكه المرقدة وقليل من الزبيب ويُلوى بالطول، سوف تحصل على مستطيل محشو، يترك جانبا لحين تهيء المربعات المتبقية.

يقطع المستطيل على شكل شرائح عرضها سنتمتر ونصف وتوضع في صفيحة مدهونة بالزيت وتترك تختمر. تدهن بأصفر البيض وتطهى في فرن ساخن حتى تحمر.

بالميي

Palmier

المقاديـــر

العجينة المورقة

- 500 غ من الطحين
- 250 غ من الزبدة
- 250 غ من زبدة مركرين
- ملعقتان كبيرتان من السكر
- ملعقة كبيرة من الخل – قليل من الملح
- أصفر بيضة واحدة
- 1/4 كأس صغير من الزيت
- 1/2 كأس صغير من الماء أو أكثر

الخليط

- 100 غ من سكر سنيدة
- كيسان من الفانيلا
- 60 غ من سكر سنيدة لرش المائدة
- 80 غ من الزبدة مذابة لدهن الحلوى

الطريقـة

العجينة المورقة :

في قصعة يوضع الطحين ويجوّف وسطه، ثم يضاف إليه الملح والسكر والزيت ومقدار 60 غ من الزبدة والخل وأصفر البيضة وقليل من الماء حتى يُجمع الخليط ويصير متماسكا.

تُعمل العجينة على شكل مربع صغير وتوضع فوق مائدة مرشوشة بالطحين، ثم يوضع فوقها ما تبقى من الزبدة (190 غ) وزبدة مركرين المقطعة إلى أطراف صغيرة وتجمع جوانب المربع إلى الوسط على شكل ظرف، وتدخل إلى الثلاجة مدة 15 دقيقة ثم تخرج وتبسط بالمدلك. تطوى على ثلاثة طولا وترش من حين إلى آخر بالطحين ثم يتم بسطها من جديد بالمدلك على شكل مستطيل ثم تطوى على ثلاثة في نفس الاتجاه. تكرر هذه العملية 3 مرات أخرى ثم تغطى بقطعة من البلاستيك أو ورق الألمنيوم وتدخل في الثلاجة (مبرد Congélateur).

عند الشروع في استعمال هذه العجينة، تعاد العملية مرتين بعد إخراجها من الثلاجة. تبسط على شكل مستطيل فوق مائدة مرشوشة بالسكر ثم تدهن بالزبدة وترش جيدا بالسكر الممزوج بالفانيلا.

يطوى جانب المستطيل من جهة الطول إلى الوسط ويطوى كذلك الجانب الآخر فيلتقيان وسط المستطيل فتحصل على قضيب طويل ثم يدخل في الثلاجة قليلا.

بعد ذلك، يقطع شرائح عرضها سنتمتر واحد و تغلف في السكر.

تصفف في صفيحة وتطهى في فرن مدة 10 إلى 15 دقيقة حتى تحمر جيدا.

طرطة بالبرتقال

المقاديـــر

العجينـة

- 3 بيضات
- كأس صغير من سكر سنيدة
- كأس صغير من الزيت
- قشرة برتقالتين محكوكة
- مقدار 3 كؤوس (ياوورت) من الطحين فورص
- كيسان من خميرة الحلوى
- كأس ياوورت (Yoghourt)

الكرميل :

- كأس كبير من سكر سنيدة
- 3 ملاعق كبيرة من الماء
- 1 كلغ من البرتقال مقطع دوائر



الطريقـة

الكرميل :

في وعاء فوق النار يخلط كأس كبير من السكر مع 3 ملاعق من الماء ويحرك جيدا حتى الحصول على كرميل. يفرغ في صينية مع بسطه في جميع الجوانب وتوضع فوقه شرائح البرتقال ويترك جانبا.

العجينـة :

في وعاء يخفق البيض مع السكر جيدا. يضاف اليهما الطحين والزيت وقشرة البرتقال محكوكة وخميرة الحلوى والياوورت ويخلط الكل جيدا.

يفرغ الخليط في الصينية فوق الكرميل وشرائح البرتقال، فتصبح الطرطة جاهزة للطهي.

تدخل في فرن ساخن مدة 15 الى 20 دقيقة ثم تخرج وتقلب مباشرة في صحن وهي ساخنة.

بالميي
Palmier

المقاديـــر

العجينة المورقة

- 500 غ من الطحين
- 250 غ من الزبدة
- 250 غ من زبدة مركرين
- ملعقتان كبيرتان من السكر
- ملعقة كبيرة من الخل – قليل من الملح
- أصفر بيضة واحدة
- 1/4 كأس صغير من الزيت
- 1/2 كأس صغير من الماء أو أكثر

الخليط

- 100 غ من سكر سنيدة
- كيسان من الفانيلا
- 60 غ من سكر سنيدة لرش المائدة
- 80 غ من الزبدة مذابة لدهن الحلوى

الطريقـة

العجينة المورقة :

في قصعة يوضع الطحين ويجوّف وسطه، ثم يضاف إليه الملح والسكر والزيت ومقدار 60 غ من الزبدة والخل وأصفر البيضة وقليل من الماء حتى يُجمع الخليط ويصير متماسكا.

تُعمل العجينة على شكل مربع صغير وتوضع فوق مائدة مرشوشة بالطحين، ثم يوضع فوقها ما تبقى من الزبدة (190 غ) وزبدة مركرين المقطعة إلى أطراف صغيرة وتجمع جوانب المربع إلى الوسط على شكل ظرف، وتدخل إلى الثلاجة مدة 15 دقيقة ثم تخرج وتبسط بالمدلك. تطوى على ثلاثة طولا وترش من حين إلى آخر بالطحين ثم يتم بسطها من جديد بالمدلك على شكل مستطيل ثم تطوى على ثلاثة في نفس الاتجاه. تكرر هذه العملية 3 مرات أخرى ثم تغطى بقطعة من البلاستيك أو ورق الألمنيوم وتدخل في الثلاجة (مبرد Congélateur).

عند الشروع في استعمال هذه العجينة، تعاد العملية مرتين بعد إخراجها من الثلاجة. تبسط على شكل مستطيل فوق مائدة مرشوشة بالسكر ثم تدهن بالزبدة وترش جيدا بالسكر الممزوج بالفانيلا.

يطوى جانب المستطيل من جهة الطول إلى الوسط ويطوى كذلك الجانب الآخر فيلتقيان وسط المستطيل فنحصل على قضيب طويل ثم يدخل في الثلاجة قليلا.

بعد ذلك، يقطع شرائح عرضها سنتمتر واحد و تغلف في السكر.

تصفف في صفيحة وتطهى في فرن مدة 10 إلى 15 دقيقة حتى تحمر جيدا.

طرطة بالبرتقال

المقاديـــر

العجينـة

- 3 بيضات
- كأس صغير من سكر سنيدة
- كأس صغير من الزيت
- قشرة برتقالتين محكوكة
- مقدار 3 كؤوس (ياوورت) من الطحين فورص
- كيسان من خميرة الحلوى
- كأس ياوورت (Yoghourt)

الكرميل :

- كأس كبير من سكر سنيدة
- 3 ملاعق كبيرة من الماء
- 1 كلغ من البرتقال مقطع دوائر



الطريقـة

الكرميل :

في وعاء فوق النار يخلط كأس كبير من السكر مع 3 ملاعق من الماء ويحرك جيدا حتى الحصول على كرميل. يفرغ في صينية مع بسطه في جميع الجوانب وتوضع فوقه شرائح البرتقال ويترك جانبا.

العجينـة :

في وعاء يخفق البيض مع السكر جيدا. يضاف إليهما الطحين والزيت وقشرة البرتقال محكوكة وخميرة الحلوى والياوورت ويخلط الكل جيدا.

يفرغ الخليط في الصينية فوق الكرميل وشرائح البرتقال، فتصبح الطرطة جاهزة للطهي.

تدخل في فرن ساخن مدة 15 الى 20 دقيقة ثم تخرج وتقلب مباشرة في صحن وهي ساخنة.

طرطة بالفلان

المقادير

- 3 بيضات
- كأس صغير من السكر سنيدة
- كأس صغير من الزيت
- كأس باوورت
- كيسان من خميرة الحلوى
- 3 كؤوس صغيرة من الطحين
- قشرة برتقالة أو حامضة محكوكة

مقادير الفلان (Flan)

- 1 لتر من الحليب
- 1 فلان بمذاق الشكولاطة
- 1 فلان بمذاق الفريز
- قليل من الفواكه المرقدة (Fruits confits)
- كأس صغير من الزبيب

الطريقة

الكيكة :

يخفق البيض مع السكر جيدا وتضاف إليهما الزيت وقشرة الحامض أو البرتقال محكوكة.

يضاف كأس باوورت وخميرة الحلوى ثم الطحين شيئا فشيئا مع مواصلة الخفق.

يفرغ الخليط وسط قالب الحلوى ويدخل في فرن ساخن لمدة نصف ساعة ثم تخرج الكيكة وتترك لتبرد.

تقسم الكيكة إلى شرائح رقيقة ويصفف نصفها وسط قالب الحلوى الزجاجي.

يخلط نصف لتر من الحليب بفلان الشكولاطة ويوضع في وعاء فوق النار حتى الغليان ثم يسكب فوق شرائح الكيكة المحضرة ثم ينثر الزبيب والفواكه المرقدة فوقها وتترك حتى يبرد الفلان.

يفرش ماتبقى من شرائح الكيكة فوق فلان الشكولاطة والزبيب ثم يخلط نصف لتر من الحليب بفلان بمذاق الفريز ويوضع في وعاء فوق النار حتى الغليان ثم يسكب وهو مازال ساخنا فوق الكيكة. تدخل إلى الثلاجة حتى تبرد ثم تقدم.

طرطة باردة

المقادير

- بيضتان
- أصفر بيضة واحدة
- كأس كبير من السكر
- 1/2 كأس كبير من الزيت
- كيسان من خميرة الحلوى
- كأس كبير ونصف من الطحين
- تفاحتان

السيرو لسقي الحلوى (ص 145)

كريم بالتسيير (ص 144)

فواكه حسب الرغبة :

إجاص ، أناناس ، خوخ ، فريز ، كيوي

الفلان (Flan) :

- كأسان كبيران من عصير البرتقال
- 3 علب من الفلان (Flan) العادي
- سكر سنيدة حسب الذوق

الطريقة

في وعاء، يخلط البيض والسكر والزيت وأصفر البيضة وخميرة الحلوى والطحين ثم يفرغ الخليط في قالب حلوى مستطيل الشكل، مدهون بالزبدة ومرشوش بالطحين، ويزين بشرائح التفاح ويطهى في فرن ساخن.

تخرج الطرطة من القالب وتوضع في صينية "أومطيلة" عالية الجوانب قليلا وتسقى جيدا بالسيرو المحضر، وتغطى بالكريم باتسيير، ثم توضع فوقها قطع الفواكه المختارة مرتبة ويسكب فوقها الفلان (Flan) المحضر وهو ساخن. تترك تبرد في الثلاجة.

تزين بالكريم شانتيي أو تقدم كما هي.

تحضير الفلان (Flan) : في وعاء فوق النار، يخلط عصير البرتقال والسكر والفلان ويترك حتى يغلي ثم يرفع ويصفى ويسكب فوق الطرطة وهو ساخن.

فرفارة بالتفاح

المقاديـــر

العقـدة	العجينـة
3 تفاحات	**العجينة المورقة للحلويات** (ص 143)
ملعقة كبيرة من الزبدة	**السيرو لدهن الحلوى** (ص 145)
60 غ من سكر صنيدة	2 أصفر البيض
ملعقة صغيرة من عصير الحامض	100 غ من اللوز المقلي والمهروش.
كريم بالتسيير (ص 144)	




الطريقـة

هناك طريقتان لإعداد هذا الصنف من الحلوى.

الطريقة الأولى :

العقـدة :

يقطع التفاح شرائح رقيقة ثم يوضع في مقلاة وتضاف إليه الزبدة والسكر وعصير الحامض ويترك الكل فوق نار هادئة مدة 5 دقائق، مع التحريك باستمرار، ثم يرفع الوعاء من فوق النار.
تضاف إلى الخليط الكريم بالتسيير ويترك ليبرد جيدا.

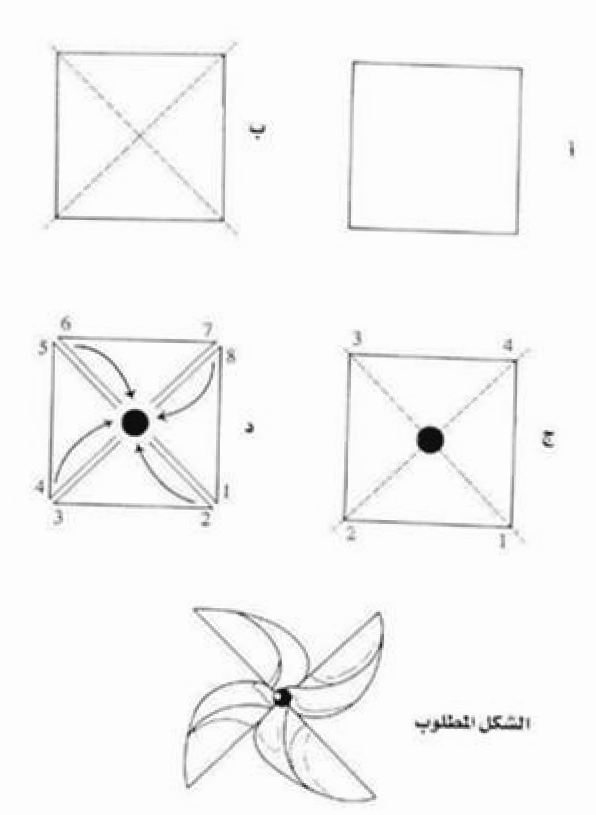
العجينة :

تبسط العجينة المورقة فوق مائدة مرشوشة بالطحين وتقطع مربعات قياسها 8 على 8 سنتمترات. تقطع الرؤوس الأربعة للمربع إلى الداخل بالجرارة (الناعورة المسننة) حتى تصل تقريبا إلى وسطه، فتصير له 8 رؤوس، ثم توضع العقدة وسطه فيرفع الطرف الأول للمربع ويوضع فوق العقدة ثم الطرف الثالث والخامس والسابع، فنحصل على شكل فرفارة. وهكذا إلى نهاية العجينة والعقدة.
تدهن الفرفارة بأصفر البيض وتدخل الفرن في صفيحة مدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تنضج.
بعد إخراجها تدهن بالسيرو وترش باللوز المقلي والمهروش.

الطريقة الثانية :

تقطع العجينة المورقة إلى مربعات قياسها 8 على 8 سنتمترات. يُوضع قليل من العقدة في وسطها وتجمع رؤوس المربع الأربعة إلى الوسط وتدهن بالبيض وتطهى في فرن ساخن مدة 15 إلى 20 دقيقة.
عند إخراجها تدهن كذلك بالسيرو المحضر وترش باللوز المقلي والمهروش.

تنبيــه : يبين الرسم أسفله كيفية صنع فرفارة بالتفاح.



الشكل المطلوب

مثلثات بالتفاح واللوز

المقادير

العقدة

- 500 غ من التفاح
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- 100 غ من السكر (حسب الذوق)
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- 2 أصفر البيض

العجينة المورقة للحلويات (ص 143)

كريم بالتسيير :

- كأس كبير من الحليب
- أصفر بيضتين
- ملعقتان كبيرتان من الطحين
- كيس من الفانيلا - ملعقة كبيرة من الزبدة
- سكر حسب الذوق

سيرو لدهن الحلوى (ص 145)

- كأس صغير من اللوز المصلوق والمقلي والمهروش

الطريقة

كريم بالتسيير :

في وعاء فوق النار يخلط البيض والحليب والفانيلا والسكر والطحين ويترك الخليط حتى يعقد ثم تضاف إليه الزبدة ويحتفظ به.

العقدة :

يقشر التفاح ويقطع أطرافا صغيرة ويوضع في وعاء. يضاف إليه عصير الحامض والسكر والقرفة والزبدة ويترك الخليط فوق النار حتى يتشرب من الماء ويلين مع التحريك باستمرار، حتى الحصول على عقدة. تضاف الى العقدة **كريم بالتسيير** المحضرة وتترك لتبرد.

العجينة :

تبسط **العجينة المورقة** فوق مائدة مرشوشة بالطحين وتقطع مربعات بواسطة مرشم. يوضع قليل من عقدة التفاح على الجانب الأخير من المربع وتطوى على اثنين للحصول على مثلث يُضغط على جوانبه بالشوكة، ويدهن بأصفر البيض وهكذا الى نهاية العجينة والحشوة. تصفف الحلوى في صفيحة وتطهى في الفرن. عند التقديم، تدهن بالسيرو المخصص لدهن الحلوى وتُرش باللوز المهروش.

مستطيلة بالتفاح

المقادير

- 500 غ من التفاح
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من السكر
- كأس صغير من الزبيب

- **العجينة المورقة للحلويات** (ص 143)
- **سيرو لسقي الحلوى** (ص 145)
- 60 غ من اللوز مصلوق محمر ومجروش
- بيضة واحدة للدهن



الطريقة

العقدة :

يقشر التفاح ويقطع الى أطراف صغيرة ويوضع في مقلاة فوق النار مع الزبدة ويحرك الخليط باستمرار مدة 10 دقائق ثم يضاف السكر والزبيب ويخلط الكل جيدا. ترفع المقلاة عن النار ويترك الخليط ليبرد.

العجينة :

تبسط العجينة المورقة بالوراق فوق مائدة مرشوشة بالطحين على شكل مستطيلان طولهما 36 سنتمتر وعرضهما 14 سنتمتر.

يؤخذ **المستطيل الأول** ويثقب بالشوكة، ويبسط فوقه خليط التفاح مع ترك جوانبه فارغة.

يؤخذ **المستطيل الثاني** ويرش بالطحين ثم يطوى على اثنين بالطول وبعد ذلك تفتح فتحات بالسكين على طوله مع ترك جانبيه.

يبسط من جديد ويوضع فوق المستطيل الأول المحشو ويضغط على الجوانب بواسطة الشوكة كي يلتصق المستطيلان بحيث يصبح لدينا مستطيل واحد.

يدهن هذا المستطيل بالبيض ويتم إدخاله في فرن ساخن مدة 15 الى 20 دقيقة حتى يطهى جيداً ويتحمّر. بعد إخراجه من الفرن، يدهن بالسيرو ويرش باللوز المجروش.



ميل فُوي

Mille-feuille

المقاديـــر

العجينة المورقة للحلويات (ص 143)

سكر سنيدة لرش العجينة.

كريم باتسيير (ص 144)

الفوندون (Fondant) (ص 59)

100 غ من الشكولاطة السوداء للتزيين

الكرميل:

3 ملاعق كبيرة من سكر سنيدة

ملعقة كبيرة من الماء

ملعقتان كبيرتان من الفوندون (Fondant)

الطريقـة

تبسط العجينة المورقة فوق مائدة مرشوشة بالطحين وتقسم الى 3 أجزاء متساوية.

يورق كل جزء على شكل مستطيل ويوضع كل مستطيل في صفيحة.

تثقب العجينة بالشوكة وترش قليلا بالسكر ثم تدخل في فرن حتى تتحمر وتخرج وتترك لتبرد.

يُطلى المستطيل الأول بالكريم باتسيير ويوضع فوقه المستطيل الثاني ويطلى وجهه كذلك بالكريم باتسيير ثم يوضع فوقهما المستطيل الثالث ويطلى وجهه بالفوندون (Fondant) ويزين بالشكولاطة على شكل خطوط عمودية بواسطة إبرة ثم تُشَرَّط هذه الخطوط العمودية بواسطة سكين في اتجاه أفقي.

قبل أن يبرد الفوندون يُقطع الميل فوي (Mille-feuille) الى مستطيلات متساوية ويقدم.

بالنسبة للتزيين بالكرميل:

في وعاء يوضع السكر مع الماء فوق النار حتى يصير مثل الكرميل. يضاف إليه الفوندون ويخلط الكل جيدا. يطلى وجه الحلوى بهذا الخليط ويزين بالشكولاطة على شكل خطوط عمودية بواسطة الإبرة كما في السابق.



Les choux

المقاديـر

- 200 غ من الطحين
- 100 غ من الزبدة مقطعة
- ملعقة كبيرة من سكر سنيدة
- كأس كبير من الماء
- 3 أو 4 بيضات
- قليل من الملح

للتزيين :

الشكولاطة :

100 غ من الشكولاطة السوداء تذاب مع ملعقتين كبيرتين من الفوندون (Fondant)

الكرميل :

100 غ من سكر سنيدة

ملعقتان كبيرتان من الفوندون (Fondant)

الحشوة :

كريم باتسيير (ص 144) (Crème patissière)

الطريقة

في وعاء فوق النار ، تخلط الزبدة والملح والسكر والماء ، ثم يُضاف إليهم الطحين دفعة واحدة ويخلط بواسطة ملعقة من خشب .

يرفع الوعاء عن النار و يخدم الخليط مدة دقيقة ثم تضاف إليه البيضة الأولى ويخدم جيدا ثم تضاف الثانية ويُخدم ثم الثالثة حتى الحصول على عجينة متماسكة ومطاطية قليلا ، وإذا بقيت ثقيلة تضاف إليها البيضة الرابعة . أو الأصفر فقط .

تؤخذ العجينة بواسطة ملعقة أو تدخل وسط بوق الحلوى (Poche à douille) وتوضع متباعدة قليلا في صفيحة مدهونة وهكذا إلى نهاية العجينة .

تطهى في فرن ساخن مدة 20 دقيقة تقريبا مع اجتناب فتح باب الفرن كي تنتفخ وتترك لترتاح مدة نصف ساعة قبل تقديمها .

تفتح هذه الحلوى بالسكين من جانب واحد وتملأ **بكريم باتسيير** ثم تزين إما بالشكولاطة المذابة (مع ملعقتين من الفوندون) أو بالكرميل ، أو بالإثنين معا .

الكرميل : يوضع السكر في وعاء فوق النار حتى يصير لونه بُنّيا مثل الكرميل . يضاف إليه ملعقتان كبيرتان من الفوندون ويخلط جيدا ثم يدهن به وجه الحلوى .

كريم كرَمِيل

Crème caramel

المقادير

الخليط:

- 1 لتر من الحليب الدسم (Ecrémé)
- قشرة حامضة محكوكة
- 10 بيضات
- 6 ملاعق كبيرة من سكر سنيدة

الكرميل:

- 5 ملاعق كبيرة من سكر سنيدة
- ملعقتان كبيرتان من الماء



الطريقة

الكرميل:

في وعاء فوق النار يخلط السكر مع مقدار الماء ويحرك جيدا حتى يتم الحصول على كرميل، يفرغ في قالب الحلوى، مستطيل الشكل، مع بسطه في جميع النواحي، ويترك ليبرد.

الخليط:

يخلط الحليب وقشرة الحامض المحكوكة، ثم يضاف البيض المخفوق مع السكر، ويمزج الكل جيدا.
يفرغ هذا الخليط فوق الكرميل المحضر، وسط قالب الحلوى ويطهى في فرن ساخن، باستعمال طريقة "حمام ماريا" (Bain Marie) (ص 59) مدة 45 دقيقة إلى ساعة.

فلان بالحامض Flan au citron

المقادير

- 8 بيضات
- 1 لتر من الحليب الدسم (Ecrémé)
- 300 غ من سكر سنيدة
- 75 غ من الطحين
- كيسان من الڤانيلا
- قشرة حامضتين محكوكة

الطريقة

يخفق البيض مع السكر جيدا بالباطور ثم يضاف إليهما الطحين والحليب والڤانيلا وقشرة الحامض محكوكة. يخلط الكل جيدا ويفرغ وسط قالب عالي الجوانب ويطهى في فرن ساخن باستعمال طريقة "حمام ماريا" (Bain Marie) (ص 59) لمدة 45 دقيقة إلى ساعة.
للتأكد من النضج، يُغرس السكين وسط الفلان فيخرج جافاً.

فلان بالأنناس Flan à l'ananas

المقادير

- 1 لتر من الحليب الدسم (Ecrémé)
- كيس من الڤانيلا
- 9 بيضات
- كأس كبير من سكر سنيدة
- 4 شرائح من الأنناس

الطريقة

في وعاء يخلط الحليب والڤانيلا والبيض المخفوق جيدا مع السكر. يُفرغ الكل وسط قالب عالي الجوانب. تقطع شرائح الأنناس الى قطع صغيرة وتضاف الى الخليط وسط القالب. يطهى في فرن ساخن باستعمال طريقة "حمام ماريا" (Bain Marie) (ص59) مدة 45 دقيقة إلى ساعة. للتأكد من النضج، يغرس السكين وسط الفلان فيخرج جافا.

عجينة بريـزي

Pâte brisée

المقاديـر

- 300 غ من الطحين الأبيض
- رأس ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- رأس ملعقة صغيرة من الملح
- 50 غ من سكر سنيدة
- 2 أصفر البيض
- 150 غ من الزبدة
- قليل من الماء البارد

الطريقـة

يخلط الطحين بالخميرة والملح والسكر وأصفر البيض ثم الزبدة المقطعة أطرافا صغيرة. يخلط الكل برؤوس الأصابع لكي يمتزج ويصير الخليط مُرمّلاً. يضاف إليه قليل من الماء البارد وتجمع العجينة دون أن تدلك وتعمل على شكل كرة.

توضع وسط كيس من البلاستيك أو ورق الألمنيوم ثم تترك لترتاح قليلا في مكان بارد أو في الثلاجة مدة نصف ساعة على الأقل قبل أن تستعمل.

بعد مرور هذه الفترة الزمنية، تمدد بالمدلك فوق مائدة مغبرة بالطحين في سُمْك نصف سنتمتر ثم توضع هذه العجينة المورقة في صفيحة دائرية أو مربعة الشكل أو داخل قوالب معدنية صغيرة حسب الرغبة. تُثقب هذه العجينة بالشوكة في الوسط والجوانب قبل أن تطهى في فرن ساخن ويتذهب لونها، فتصير جاهزة للاستعمال.

عجينة مورقة للحلويات

Pâte feuilletée sucrée

المقاديـر

- 500 غ من الطحين
- 250 غ من الزبدة
- 250 غ من زبدة مركرين
- قليل من الملح
- ملعقتان كبيرتان من السكر
- ملعقة كبيرة من الخل
- أصفر بيضة واحدة
- 1/4 كأس صغير من الزيت
- 1/2 كأس صغير من الماء أو أكثر

الطريقـة

في قصعة يوضع الطحين ويجوّف وسطه، ثم يضاف إليه الملح والسكر والزيت ومقدار 60 غ من الزبدة والخل وأصفر البيضة وقليل من الماء حتى يُجمع الخليط ويصير متماسكا.

تُعمل العجينة على شكل مربع صغير وتوضع فوق مائدة مرشوشة بالطحين، ثم يوضع فوقها ما تبقى من الزبدة (190 غ) وزبدة مركرين المقطعة إلى أطراف صغيرة وتجمع جوانب المربع إلى الوسط على شكل ظرف، وتدخل إلى الثلاجة مدة 15 دقيقة ثم تخرج وتبسط بالمدلك. تطوى على ثلاثة طولا وترش من حين إلى آخر بالطحين ثم يتم بسطها من جديد بالمدلك على شكل مستطيل ثم تطوى على ثلاثة في نفس الاتجاه. تكرر هذه العملية 3 مرات أخرى ثم تغطى بقطعة من البلاستيك أو ورق الألمنيوم وتدخل في الثلاجة (مبرد Congélateur).

عند استعمالها تعاد العملية مرتين بعد إخراجها من الثلاجة ثم تصبح جاهزة للاستعمال.

قشدة باتسيير

المقادير

- 5 أصفر البيض
- 1/2 لتر من الحليب
- 3 أكياس من الفانيلا
- رأس ملعقة صغيرة من الملح
- 160 غ من السكر
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من الدقيق
- ملعقة كبيرة من الميزينة

الطريقة

يغلى الحليب مع الفانيلا والملح فوق النار، ثم يضاف إليه مزيج الدقيق والسكر والميزينة وأصفر البيض ويخلط الكل جيدا مع مواصلة التحريك بملعقة خشبية حتى الحصول على خليط ثقيل.

يرفع القدر عن النار وتضاف إليه الزبدة، ثم يوضع جانبا ليبرد.

سيـرو لسقي الحلوى

المقاديـر

- كأس كبير من عصير البرتقال
- كأس صغير من عصير الحامض
- كأس صغير من سكر سنيدة
- كيسان من الفانيلا
- 1/2 كأس صغير من الماء

الطريقـة

في وعاء فوق النار، يوضع عصير البرتقال والحامض والفانيلا، ثم يضاف الماء والسكر ويخلط الكل جيدا. يترك فوق النار حتى يغلي ويرفع ثم يُصفى ويحتفظ به إلى حين استعماله.

سيرو لدهن الحلوى

Nappage

المقاديـر

- 4 ملاعق كبيرة من المربى (Confiture)
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
- ملعقتان كبيرتان من الماء

الطريقـة

يخلط الكل جيدا ويوضع فوق نار هادئة حتى الغليان. ثم يرفع الوعاء عن النار ويُصفى الخليط ويحتفظ به إلى حين استعماله.



ڤول أو ڤون

Vol au vent

المقاديـر

الحشـوة

- 500 غ من القمرون (Crevettes)
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من الزيت
- قليل من الملح
- 250 غ من الفكيع المصبر (Concentré)
- **صلصلة بيشاميل (ص 171)** (Sauce béchamel)

- **العجينة المورقة للمملحات (ص 170)**
- 100 غ من الجبن كريير مبشور لرش الحلوى (Gruyère râpé)
- 2 أصفر البيض للدهن

الطريقـة

الحشـوة :

ينقى القمرون ويُحمّر في مقلاة فوق النار مع الزبدة والزيت والملح ثم يضاف الفكيع المقطع أطرافا صغيرة ويترك الكل يتقلى حتى يتبخر من الماء تماما.
يترك الخليط ليبرد ثم يخلط بصلصة بيشاميل (انظر تحضير الصلصلة في الصفحة 171) ويحتفظ به.

العجينـة :

انظر طريقة تحضير هذه العجينة في الصفحة 170 الخاصة بتحضير العجينة المورقة للمملحات.
بَعد تحضير هذه العجينة تبسط فوق مائدة مرشوشة بالطحين وتقطع دوائر بواسطة دائرة كأس صغير ثم يضغط عليها في الوسط بواسطة مرشم صغير دائري الشكل أو بشيء آخر من هذا القبيل دون أن تنفصل العجينة عن بعضها.
تدهن بأصفر البيض وتوضع في صفيحة وتطهى في فرن ساخن نصف النضج ثم تخرج وتملأ بالحشوة المحضرة وتُرش بالجبن المبشور ثم تُدخل مرة ثانية في الفرن كي تطهى مدة 5 إلى 10 دقائق.



بيتزات بالجبن والقمرون

Pizzas au fromage et aux crevettes

المقاديــر

الحشـوة

- 250 غ من القمرون (Crevettes)
- 1/2 كأس صغير من الزيت
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- قليل من الملح
- باقة من المعدنوس المفروم
- ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة (les 4 épices)
- **صلصة بيشاميل (ص 171)**

- **العجينة المورقة للمملحات (ص 170)**
- 100 غ من الجبن المبشور (Fromage râpé)

الطريقـة

الحشـوة :

في مقلاة فوق النار، يوضع الزيت والزبدة والملح ويضاف القمرون مقشر ويخلط الكل جيدا، ثم المعدنوس والتوابل الأربعة ويخلط الكل ويترك حتى ينضج ويتبخر من الماء تماما.
تضاف صلصة البيشاميل وترفع المقلاة عن النار، يحتفظ بهذه الحشوة إلى حين تحضير العجينة.

العجينة :

تبسط العجينة المورقة فوق مائدة مرشوشة بالطحين وتقطع دوائر صغيرة تدخل وسط قوالب معدنية ثم تثقب بالشوكة وتدخل الفرن حتى تحمر قليلا. تخرج هذه البيتزات من القوالب وتعمر بالحشوة المحضرة.
ترش بالجبن وتدخل في فرن ساخن مدة 5 الى 10 دقائق.



شوسون بالكفتة

المقاديـر

الحشـوة

- 250 غ من الكفتة
- بصلة محكوكة ومعصرة من مائها
- فصان من الثوم
- قليل من القصبر والمعدنوس مفروم
- ملعقة كبيرة من الطماطم المصبرة (Concentré)
- حبتان من الطماطم محكوكتان بدون زريعة
- 1/2 ملعقة صغيرة من الإبزار
- 1/2 ملعقة صغيرة من الكمون
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر (لحميرة)
- 1/2 ملعقة صغيرة من راس الحانوت
- ملعقة صغيرة من زعيترة أو الزعتر محكوك
- 1/4 ملعقة صغيرة من القرفة ـ قليل من الملح

العجينة

- العجينة المورقة للمملحات (ص 170)
- 2 أصفر البيض للدهن
- 150 غ من الجبن المبشور للرش (Fromage râpé)
- 3 ملاعق كبيرة من الموتارد للدهن

الطـريقـة

الحشـوة :

في مقلاة فوق النار، يحمر البصل والثوم ويضاف اليهما القصبر والمعدنوس والطماطم ويخلط الكل جيدا ويترك حتى يقلى. تضاف الكفتة والملح والإبزار والكمون والزعيترة وراس الحانوت والتحميرة والقرفة ويخلط الكل ثم يرفع عن النار ويترك ليبرد.

العجيـنة :

فوق مائدة مرشوشة بالطحين، تبسط العجينة المورقة وتدهن بالموتارد ثم تقطع دوائر بواسطة مرشم دائري في قياس دائرة كأس كبير أو أكبر شيئا ما.

تؤخذ دائرة ويوضع قليل من الحشوة على نصفها، ويدهن النصف الآخر بأصفر البيض، وتطوى على اثنين لإعطائها شكل نصف دائرة محشوة. تدهن جوانبها بأصفر البيض كي تلتصق ويضغط عليها بالشوكة.

وهكذا إلى نهاية العجينة والحشوة.

تصفف في صفيحة مدهونة وتدهن بأصفر البيض وترش بالجبن المبشور وتطهى في فرن ساخن مدة 15 إلى 20 دقيقة.



بيتزات بالكفتة والفلفل

المقاديـر

الحشـوة

- 300 غ من الكفتة
- بصلتان مقطعتان شرائح
- 1/2 كأس صغير من الزيت
- قليل من الملح
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 1/2 ملعقة صغيرة من الأبزار
- 1/2 ملعقة صغيرة من الكمون
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر (تحميرة)
- 1/2 ملعقة صغيرة من راس الحانوت (اختياري)
- 1/2 حبة من الكورزة محكوكة
- قبطة من القصبر والمعدنوس المفروم
- رأس ملعقة صغيرة من القرفة

العجينة المورقة للمملحات (ص 170)

للتزيين :

- فلفلة خضراء + فلفلة حمراء
- 1/4 كأس صغير من الزيت
- 150 غ من الجبن المبشور (Fromage râpé)
- قوالب معدنية صغيرة

الطريقـة

الحشـوة :

في مقلاة فوق النار، يحمر البصل مع الزيت والملح ثم تضاف الكفتة والزبدة والإبزار والكمون والفلفل الأحمر ورامس الحانوت والكورزة والقصبر والمعدنوس والقرفة ويخلط الكل جيدا.

ترفع المقلاة عن النار عندما تنضج الكفتة.

تقطع الفلفلة الحمراء والخضراء قطعا صغيرة وتوضع في مقلاة فوق النار مع ربع كأس صغير من الزيت مدة 10 دقائق ثم يحتفظ بالخليط للتزيين.

العجينـة :

تبسط العجينة المورقة المالحة فوق مائدة مرشوشة بالطحين ثم تقطع على شكل مستطيلات صغيرة، تدخل وسط القوالب المعدنية وتثقب بالشوكة. توضع في صفيحة وتطهى في فرن ساخن نصف النضج.

تخرج العجينة المحضرة من القوالب بعناية وتعمر بقليل من الحشوة وتزين بالفلفل الأحمر والأخضر وترش بالجبن المبشور وتدخل مرة ثانية في الفرن حتى تحمر.



بيتزات بالكَشير

المقادير

العقدة

- 3 حبات من الطماطم محكوكة
- 1/4 كأس صغير من الزيت
- قليل من الملح
- ملعقة صغيرة من الطماطم المصبرة (Concentré)
- 1/4 ملعقة صغيرة من الإبزار
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر (التحميرة)
- 1/2 ملعقة صغيرة من الزعيترة
- علبة من سمك التون (Thon)

العجينة

- **العجينة المورقة للمملحات (ص 170)**
- **للتزيين :**
- 100 غ من الزيتون مقطع
- 100 غ من الجبن المبشور (Fromage râpé)
- 100 غ من الكشير محكوك
- قوالب معدنية صغيرة

الطريقة

العقدة :

في مقلاة فوق النار، توضع الطماطم مع الزيت والملح وتترك تَقْلى جيدا حتى تجفّ ثم تضاف الطماطم المصبرة والإبزار والفلفل الأحمر (التحميرة) والزعيترة ويخلط الكل جيدا ثم ترفَع المقلاة عن النار، بعد ذلك يُفتّت سمك التون ويضاف الى الخليط.

العجينة :

تبسط العجينة المورقة فوق مائدة مرشوشة بالطحين، وتقطع دوائر صغيرة في قياس دائرة كأس صغير أو أكبر شيئا ما. توضع وسط قوالب معدنية صغيرة ثم تثقب العجينة بالشوكة وتدخل في الفرن لتطهى نصف النضج.

تخرج هذه الطرطيات من القوالب المعدنية وتملأ بالحشوة المُحَضّرة وتزين كل واحدة بقطع الزيتون والكشير وتُرَش بالجبن المبشور وتوضع في صفيحة وتدخل الفرن حتى تحمر.

حشـوة المملحـات

المقاديـر

- 500 غ من الكفتة
- 1/4 كأس صغير من الزيت
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- قليل من الملح
- 1/4 ملعقة صغيرة من الإبزار
- 1/4 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر (تحميرة)
- 1/4 ملعقة صغيرة من الكمون
- 1/2 ملعقة صغيرة من زعيترة
- 1/4 ملعقة صغيرة من القرفة
- 1/4 ملعقة صغيرة من راس الحانوت

الطريقـة

(1) الحشـوة بالكفتة

في مقلاة فوق النار توضع الكفتة مع الزيت والزبدة ثم يضاف الملح والإبزار والفلفل الأحمر والكمون والزعيترة والقرفة وراس الحانوت ويخلط الكل جيدا حتى تنضج الكفتة فتصير هذه الحشوة جاهزة للاستعمال.

(2) الحشـوة بالقمرون

في مقلاة فوق النار، تُحمر بصلة واحدة مقطعة شرائح رقيقة مع 1/2 كأس من الزيت، ثم يضاف500 غ من القمرون المقشر والملح وملعقة صغيرة من الإبزار وملعقة صغيرة من التوابل الأربعة وقبطة صغيرة من المعدنوس المفروم ويخلط الكل جيدا ثم يترك حتى يتحمر فيصير الخليط جاهزا للاستعمال.

(3) الحشـوة بالتون

في مقلاة فوق النار تقطع بصلة كبيرة شرائح مع كأس صغير من الزيت ويترك حتى يتحمر ثم تُضاف قليل من الملح و 1/2 ملعقة صغيرة من زعيترة أو الزعتر ويخلط الكل جيدا.
بعد ذلك يُفتّتُ مقدار علبة من التون (Thon) ويضاف الى الخليط فتصير الحشوة جاهزة للاستعمال.

شوسـون بالقمـرون

المقاديـر

الحشـوة

- 500 غ من القمرون (Crevettes)
- بصلة محكوكة ومعصرة من مائها
- 1/2 كأس صغير من الزيت
- فصان من الثوم المهروس
- قليل من الملح
- قليل من المعدنوس المفروم
- 1/2 ملعقة صغيرة من الإبزار
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر (تحميرة)
- 1/2 ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة (اختياري)

العجينة المورقة للمملحات (ص 170)

- 3 ملاعق كبيرة من المونارد
- 2 أصفر البيض
- 150 غ من الجبن المبشور (Fromage râpé)



الطريقـة

الحشـوة :
في مقلاة، يحمر البصل مع الزيت والثوم حتى يلين البصل. يضاف القمرون المنقي والملح والمعدنوس والإبزار والتحميرة والتوابل الأربعة (les 4 épices) ويخلط الكل. يترك فوق النار حتى ينضج القمرون ويتشرب المرق تماما ثم ترفع المقلاة عن النار.

العجينـة :
فوق مائدة مرشوشة بالطحين، تبسط العجينة المورقة وتورق في سمك نصف سنتمتر وتدهن بالموتارد ثم تقطع دوائر بواسطة مرشم دائري في قياس دائرة كأس كبير أو أكبر شيئا ما. تؤخذ دائرة ويوضع قليل من الحشوة المحضرة على نصفها (نصف الدائرة) وتطوى على اثنين للحصول على نصف دائرة محشوة.
تدهن جوانبها بأصفر البيض كي تلتصق ويضغط عليها بالشوكة. وهكذا إلى نهاية الحشوة والعجينة.
تصفف في صفيحة مدهونة وتدهن بأصفر البيض وترش بالجبن المبشور وتطهى في فرن ساخن مدة 15 الى 20 دقيقة.

شوسون بالكفتة والكريما

المقادير

الحشوة

- 300 غ من الكفتة
- بصلة كبيرة مرققة
- 1/2 كأس صغير من الزيت
- قليل من الملح
- 1/2 ملعقة صغيرة من الابزار
- كأس صغير من الكريم فريش الخاصة للطبخ
- 100 غ من الجبن المقروم (Fromage râpé)

العجينة

- 250 غ من الطحين
- 125 غ من الزبدة
- 2 أصفر البيض
- قليل من الملح
- ربع ملعقة صغيرة من الإبزار
- ملعقة صغيرة من الموتارد
- قليل من الماء البارد للعجين

- 2 أصفر البيض للدهن

الطريقة

الحشوة :

في مقلاة فوق النار يوضع الزيت والبصل والملح ويترك حتى يتحمر. تضاف الى الخليط الكفتة والإبزار وعندما تطهى الكفتة، ترفع المقلاة عن النار ، ثم تترك لتبرد.

العجينة :

في قصعة يوضع الطحين ويضاف اليه الملح والزبدة والإبزار والموتارد وأصفر البيض. يجمع الخليط برؤوس الأصابع ثم يضاف اليه الماء حتى تصير العجينة متجانسة، تُرش بالطحين وتترك في الثلاجة مدة 15 دقيقة.

تورق العجينة فوق مائدة مرشوشة بالطحين وتقطع دوائر بمرشم دائري في قياس دائرة كأس كبير أو أكبر شيئا ما. توضع وسط كل دائرة قليل من الحشوة ومقدار ملعقة صغيرة من كريم فريش وترش بقليل من الجبن المبشور وتطوى على اثنين لاعطائها شكل نصف دائرة. يضغط على جوانبها بالشوكة وتدهن بأصفر البيض وتصفف في صفيحة مدهونة وتطهى في فرن ساخن مدة 15 إلى 20 دقيقة.

عجينة كورْني مالح

المقادير

- 250 غ من الزبدة
- مكعب النسمة (بقر)
- ملعقة صغيرة من الملح
- 1/2 ملعقة صغيرة من الإبزار
- بيضتان
- ملعقة كبيرة من الموتارد
- كُوزة واحدة محكوكة
- الطحين حسب الخليط
- بيضتان لدهن الكورني
- قوالب معدنية صغيرة لها شكل الكورني

الطريقة

تخدم الزبدة جيدا مع مكعب النسمة (بقر)، ويُضاف إليهما الملح والإبزار والبيض والموتارد والكوزة ويخلط الكل جيدا.

يضاف الطحين شيئاً فشيئاً حتى الحصول على عجينة متماسكة. تورق بالوراق وتقطع بالناعورة المسننة (الجرارة) على شكل حبال طويلة، تُلوى حول الكورني المعدني وتدهن بالبيض وتصفف واقفة في صفيحة وهكذا إلى نهاية العجينة.

تدخل الصفيحة في فرن ساخن مدة 10 إلى 15 دقيقة حتى يتذهب لون الكورنيات. بعد ذلك تخرج العجينة من القوالب المعدنية وتُعمّر هذه الكورنيات حسب الرغبة **بحشوة المملحات** **(انظر ص 156)**



فطائر محشوة

المقادير

الحشوة

- 1/2 كأس صغير من الزيت
- حبتان من الطماطم محكوكة
- بصلتان كبيرتان مقطعتان شرائح
- باقة صغيرة من المعدنوس مفروم
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر (التحميرة)
- ملعقة كبيرة من الطماطم المصبرة (Concentré)
- علبة من سمك التون (Thon)
- ملعقة كبيرة من الهريسة ـ ملح حسب الذوق
- 100 غ من الزيتون أسود أو أخضر
- ملعقتان كبيرتان من الموتارد

العجينة

- 500 غ من طحين القمح
- 100 غ من طحين فورص
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- ملعقة صغيرة من الملح ـ ماء دافىء للخليط

الطريقة

الحشوة :

تُقشر الطماطم وتُنزَع منها الزريعة وتوضع في مقلاة فوق النار مع الزيت والملح والبصل مدة 10 دقائق ثم يضاف المعدنوس والفلفل الأحمر والطماطم المصبرة ويخلط الكل حتى يتقلّى ويتبخر الماء تماما.

يترك الخليط يبرد ويضاف اليه التون المُفتّت والهريسة والزيتون مقطع أطرافا صغيرة ويحتفظ به.

العجينة :

في قصعة يخلط طحين القمح وطحين الفورص والملح وتضاف الخميرة والماء الدافىء حتى تجمع العجينة ثم تدلك جيدا حتى تصير مطاطية.

تعمل من العجينة كويرات صغيرة في حجم المشمشة. تترك ترتاح مدة 10 دقائق ثم تُعمل على شكل خُبيزات صغيرة ورقيقة وتترك تختمر.

توضع مقلاة ثقيلة فوق النار ثم تؤخذ الخبيزات وتطهى الواحدة تلو الأخرى على الشكل التالي :

توضع الخبيزة في المقلاة مدة دقيقة واحدة ثم تُقلب بسرعة على الوجه الآخر فتنتفخ وتملأ بالهواء ثم تُقلب كذلك ليتمّ طهيها وتحمر قليلا، وهكذا الى نهاية العجينة.

تؤخذ هذه الفطائر واحدة واحدة، وتفتح بالسكين من جانب واحد، ويدهن داخلها بقليل من الموتارد ثم تملأ بمقدار ملعقة صغيرة من الحشوة المحضرة، وهكذا إلى نهاية الفطائر والحشوة.



فطائر ملتوية

المقاديـر

الحشـوة

- 200 غ من الكفتة
- كأس صغير من الزيت - قليل من الملح
- فلفلة خضراء مقطعة أطرافا صغيرة
- فلفلة حمراء مقطعة أطرافا صغيرة
- قطعتان من الجزر محكوكة
- باقة من المعدنوس مقطع
- بصلتان مرققة ومحمرة في الزيت
- 1/2 ملعقة صغيرة من الإبزار
- 1/2 ملعقة صغيرة من الكمون
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر (لحميرة)
- قليل من الفلفل الأحمر الحار (الحرّيف)
- 60 غ من الزيتون الأخضر مقطع إلى أطراف صغيرة
- قليل من الفكيع اذا أمكن (اختياري)

العجينة

- 1 كلغ من الطحين - قليل من الملح
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- كيس من خميرة الحلوى
- 60 غ من الزبدة مذابة - ماء دافئ للعجين

الطريقـة

العجينة :
يوضع الطحين في قصعة ويضاف اليه الملح والخميرة والزبدة المذابة والماء ويخلط الكل ثم يدلك جيدا حتى يصير مثل عجينة الخبز . تعمل منها كويرات صغيرة في حجم مشمشة صغيرة، تدهن بالزيت ويحتفظ بها .

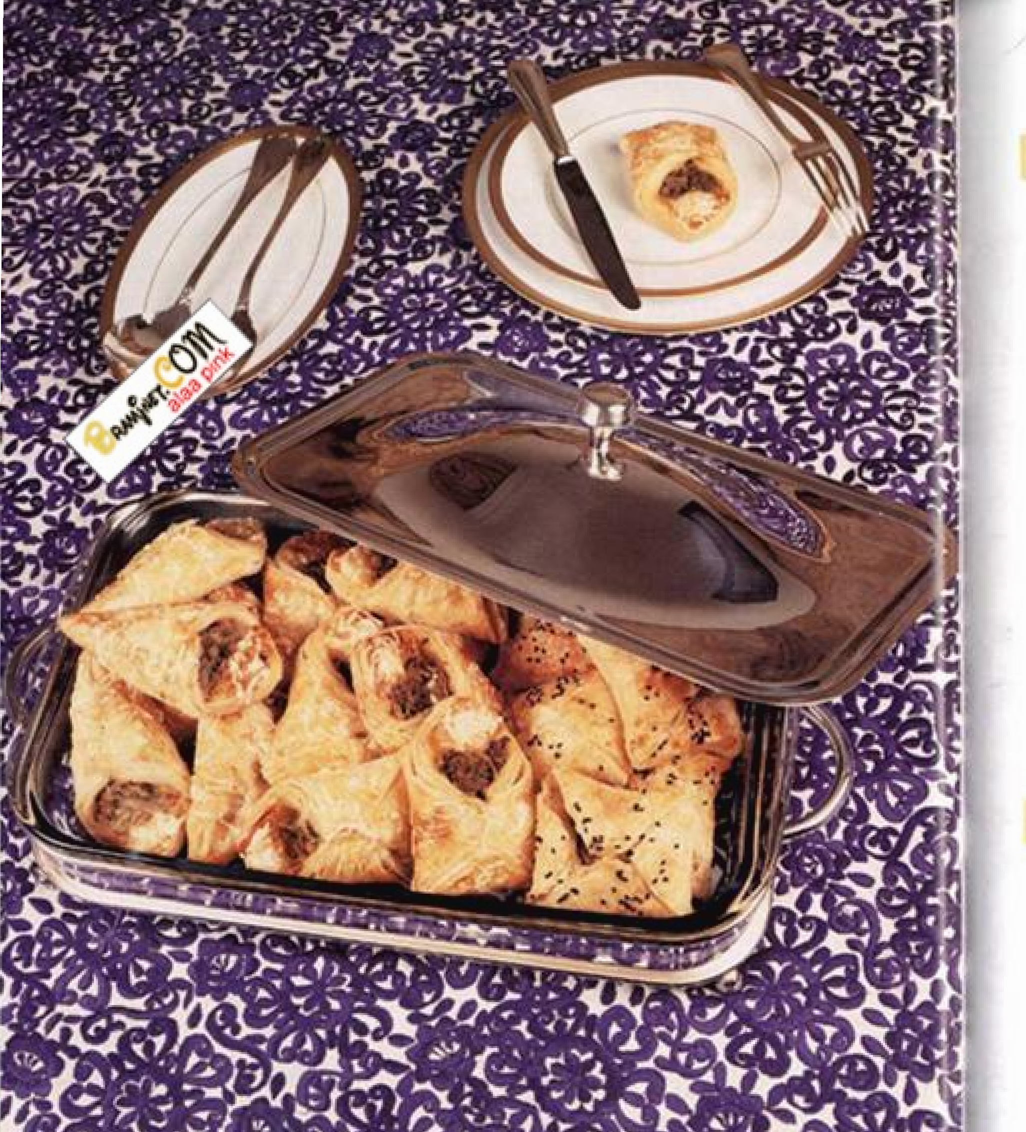
الحشـوة :
في مقلاة فوق النار تخلط الزيت والفلفل الأحمر والأخضر والملح والجزر والمعدنوس والبصل ويترك الكل يتحمر حتى يلين ثم يضاف الإبزار والكمون والتحميرة والكفتة والفلفل الحار والزيتون ويخلط الكل جيدا ثم ترفع المقلاة عن النار .

فوق مائدة مدهونة بالزيت، تبسط كويرة من العجينة حتى تصير رقيقة جدا، ويوضع قليل من الحشوة وسطها وتُبسط، ثم تلوى الرغيفة على شكل سيكار يلوى هو كذلك على شكل حلزوني.

توضع الرغيفة في صفيحة مزيتة وتترك تختمر، وهكذا إلى نهاية العجينة والحشوة.

تدهن بالبيض وتوضع في فرن ساخن حتى تنضج وتحمر.

ملحوظة : بدل الكفتة، يمكن استعمال 500 غ من القمرون (Crevettes) مع إضافة الثوم والفكيع (Champignons) مقطع والشعرية الصينية المصلوقة في الماء الغليان ومقطعة إلى أطراف صغيرة.



مملحات محشوة

المقادير

الحشوة

- 500 غ من القمرون مقشر
- 1/2 كأس صغير من الزيت
- قليل من الملح
- باقة من المعدنوس مفروم
- 1/2 ملعقة صغيرة من الإبزار
- 1/2 ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة (les 4 épices)
- علبة من الفكيع (Champignons)
- ملعقة صغيرة من الكمون
- 1/2 ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر (الحرّيف)
- ورقة سيدنا موسى
- بصلتان كبيرتان
- 100 غ من الجبن المبشور (Fromage râpé)
- قليل من السانوج (الحبة السوداء)
- 3 أصفر البيض للدهن

العجينة

- 750 غ من الطحين فورص - قليل من الملح
- كيس من خميرة الحلوى
- 250 غ من زبدة مركرين
- 100 غ من الزبدة - ماء بارد

الطريقة

العجينة :

في وعاء يخلط الطحين والملح والخميرة وزبدة المركرين المقطعة إلى أطراف صغيرة. يضاف الماء حتى تصير العجينة متماسكة.
تجمع العجينة برؤوس الأصابع دون أن تدلك، ثم تبسط فوق مائدة مرشوشة بالطحين وتورق بالوراق.
تطوى على شكل رغيفة، ثم تطلق من جديد ثم تطوى مرة ثانية على شكل الرغيفة.
توضع وسط كيس من البلاستيك وتترك في الثلاجة مدة نصف ساعة.



فقاص مالح

المقاديـــر

- 250 غ من زبدة مركرين مذابة
- 1/2 لتر من الحليب
- كأس صغير من الزيت
- 4 قطع من الجبنة المربعة (Fromage)
- كيس من خميرة الحلوى
- قليل من الملح
- 1/2 ملعقة صغيرة من الإبزار
- 1/2 ملعقة صغيرة من راس الحانوت
- ملعقتان كبيرتان من الزعتر محكوك
- ملعقتان كبيرتان من الموتارد
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحرّيف (الحار)
- الطحين حسب الخليط

الطريقـة

في وعاء توضع زبدة مركرين المذابة ويضاف اليها الزيت والحليب الدافئ والفلفل الأحمر الحريف والملح والزعتر وقطع الجبنة (Fromage) والخميرة والموتارد والإبزار وراس الحانوت ويخلط الكل جيدا ثم يضاف الطحين شيئا فشيئا حتى تتجمع العجينة.

تعد منها حبال رقيقة في حجم الأصبع وتوضع في صفيحة وتطهى في فرن ساخن، نصف النضج، وتترك لتبرد ثم تقطع بواسطة سكين أو مقص ويعاد طهيها في الفرن حتى تنضج وتحمر.

عجينة مورقة للمملحات

Pâte feuilletée pour les salés

المقاديـر

- 500 غ من الطحين
- 500 غ من زبدة مركرين
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 1/2 ملعقة صغيرة من الإبزار
- بيضة واحدة
- ملعقة كبيرة من الخل
- ملعقة كبيرة من الموتارد
- قليل من التوابل الأربعة (اختياري) (Les 4 épices)
- نصف كأس صغير من الماء للخليط

الطريقـة

يفرغ الطحين في قصعة ويُجوّف وسطه، ثم يضاف إليه الملح والإبزار والبيضة ومقدار 60 غ من الزبدة والخل والموتارد والتوابل الأربعة وقليل من الماء حتى يجمع الخليط و يصير متماسكا.

تعمل العجينة على شكل مربع صغير وتوضع فوق مائدة مرشوشة بالطحين، ثم يوضع فوقها ما تبقى من الزبدة (440 غ) المقطعة إلى أطراف صغيرة. تجمع جوانب المربع إلى الوسط على شكل ظرف ثم تدخل إلى الثلاجة مدة 15 دقيقة.

بعد ذلك، تخرج وتبسط بالمدلك. تطوى على ثلاثة طولا وترش من حين إلى آخر بالطحين ثم يتم بسطها من جديد بالمدلك على شكل مستطيل، ثم تطوى على ثلاثة في نفس الاتجاه. تكرر هذه العملية 3 مرات أخرى ثم تغطى بقطعة من البلاستيك أو ورق الألمنيوم وتدخل في الثلاجة (مبرد Congélateur).

وقت استعمالها تعاد العملية مرتين بعد إخراجها من الثلاجة ثم تصبح جاهزة.

تحضير صلصة المملحات

المقاديـر

- نصف لتر من الحليب
- رأس ملعقة صغيرة من الإبزار
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- حبة واحدة من الكوزة محكوكة
- 3 ملاعق كبيرة من الدقيق
- 80 غ من الزبدة



الطريقـة

لتحضير هذه الصلصة تسكب الحليب في إناء وتضيف إليه الكوزة مع الإبزار والملح وتمزج الكل جيدا، ثم تضع الإناء فوق نار قوية حتى الغليان.

في آنية أخرى تذيب الزبدة وتضم إليها الدقيق ثم تصب عليهما خليط الحليب مع مواصلة المزج.

تخفف النار وتدع فوقها الخليط حتى يثقل، فتحصل على صلصة مملحة تعرف عند العامة بصلصة **«بيشاميل»**.

الفهـــرس